

Estudo Técnico Preliminar 32/2025

1. Informações Básicas

Número do processo: Processo 23347.004406.2025-11

2. Descrição da necessidade

Aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, no âmbito do PNAE para atendimento da alimentação escolar em período letivo do Instituto Federal de Mato Grosso do Sul dos campi Aquidauana, Coxim, Corumbá, Naviraí e Três Lagoas

Objetivo

Contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

Justificativa Geral para todos campi

Justificamos a aquisição de gêneros alimentícios para compor o cardápio de alimentação escolar dos alunos objetivando adquirir produtos frescos, saudáveis e visando atender ao artigo 2º da Lei nº 11.947/2009: *“São diretrizes da Alimentação Escolar: I- O emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica.”*.

Segundo o artigo 21 da Lei nº 9.394/1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, a educação escolar compõe-se de: *“I - educação básica, formada pela educação infantil, ensino fundamental e ensino médio; II - educação superior.”* Em seguida, no Capítulo II (da Educação Básica), regulamenta todas as modalidades que compõem a educação básica: educação infantil; ensino fundamental; ensino médio; educação profissional e tecnológica e educação de jovens e adultos.

Especificamente no artigo 36-B da mesma Lei, o qual corresponde à seção da educação profissional e tecnológica, há o esclarecimento do desenvolvimento dessa modalidade em nível médio: *“a educação profissional técnica de nível médio será desenvolvida nas seguintes formas: I - articulada com o ensino médio; II - subsequente, em cursos destinados a quem já tenha concluído o ensino médio”*. Trata-se, portanto, do perfil de estudante atendido pelo IFMS.

A Lei 11.947/2009 estabelece a alimentação escolar como direito dos alunos, dever do Estado e que deverá ser promovida e incentivada com vistas no atendimento das diretrizes da Lei. Do mesmo modo, é previsto no art. 1º, parágrafo único, da Resolução FNDE n. 6 /2020, que regulamenta a execução técnica e administrativa do PNAE - Programa Nacional de Alimentação Escolar. Somado a isso, a alimentação adequada é um direito fundamental

do ser humano, reconhecido internacionalmente pela Declaração dos Direitos Humanos (art. 25) e pelo Pacto Internacional de Direitos Econômicos, Sociais e Culturais - PIDESC (art. 11), ratificado pelo Brasil em janeiro de 1992, sendo inerente à dignidade da pessoas humana indispensável à realização dos direitos consagrados na Constituição Federal, devendo o poder público adotar as políticas e ações que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população, como disposto da Lei nº 11.346 /2006 que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional.

Justificativa para o campus Aquidauana

O Instituto Federal de Mato Grosso do Sul, Campus Aquidauana, necessita contratar uma empresa para o fornecimento continuado de insumos alimentícios para garantir a oferta regular da alimentação escolar aos estudantes do Ensino Médio e do Programa Nacional de Integração da Educação Profissional com a Educação Básica na Modalidade de Jovens e Adultos (PROEJA). A merenda quente oferecida tem um papel fundamental na promoção da segurança alimentar dos estudantes, contribuindo para seu desempenho acadêmico, permanência e êxito escolar. A contratação visa assegurar a disponibilidade de produtos de qualidade, dentro das normas sanitárias e nutricionais, para a preparação das refeições diárias.

A alimentação escolar adequada é essencial para atender às necessidades nutricionais dos alunos, muitos dos quais se encontram em situação de vulnerabilidade social e dependem dessa refeição para manter uma alimentação balanceada. A terceirização do fornecimento dos insumos alimentícios permite ao Instituto garantir um suprimento contínuo, evitando desabastecimento e possibilitando um planejamento eficiente das refeições. Além disso, a aquisição centralizada por meio de uma empresa especializada assegura o cumprimento das exigências legais e sanitárias, proporcionando alimentos seguros e nutritivos.

Outro aspecto importante, que justifica a necessidade de uma nova contratação, é a recorrência de atrasos nas entregas por parte dos atuais fornecedores. Esses atrasos comprometem a regularidade da oferta de refeições, prejudicando diretamente a alimentação dos alunos e, conseqüentemente, seu desenvolvimento e desempenho escolar. A interrupção ou deficiência no fornecimento dos insumos essenciais compromete a qualidade nutricional das refeições, podendo resultar na inadequação dos cardápios planejados e na insatisfação da comunidade escolar. Dessa forma, torna-se imprescindível a substituição dos fornecedores por uma empresa que demonstre capacidade técnica e logística para cumprir os prazos e garantir o abastecimento contínuo.

Outro ponto que merece destaque, é que a contratação de um novo fornecedor visa assegurar maior eficiência na gestão da alimentação escolar, prevenindo riscos de desabastecimento e garantindo que os alimentos sejam entregues dentro dos padrões exigidos de qualidade e segurança sanitária. A confiabilidade no fornecimento é um fator determinante para a manutenção da oferta de refeições quentes e balanceadas, alinhadas às diretrizes nutricionais estabelecidas. Dessa forma, a medida busca evitar prejuízos ao bem-estar e ao aprendizado dos alunos, assegurando que a merenda escolar seja oferecida regularmente, com os ingredientes necessários para uma alimentação saudável e adequada às necessidades dos estudantes.

Assim, a contratação irá otimizar a gestão administrativa do Campus. Fornecedores responsáveis pela entrega regular dos insumos, a Instituição pode concentrar seus recursos e esforços na preparação e distribuição das refeições, garantindo um atendimento eficiente e de qualidade aos estudantes. Dessa forma, a contratação possibilita o cumprimento das diretrizes do Programa

Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), assegurando que os alunos tenham acesso a uma alimentação adequada, promovendo seu bem-estar e favorecendo o processo de ensino e aprendizagem.

Justificativa para o campus Coxim

Considerando o processo instaurado para a aquisição de gêneros alimentícios destinados à alimentação escolar nas unidades do IFMS, destaca-se a necessidade de garantir a continuidade e a qualidade da merenda oferecida aos estudantes do Campus Coxim. Durante a execução dos contratos atuais, foram identificadas irregularidades por parte dos fornecedores vencedores, as quais podem comprometer a regularidade do fornecimento, afetando diretamente a oferta da merenda aos estudantes, bem como a qualidade nutricional das refeições e, consequentemente, o desempenho acadêmico dos alunos.

A alimentação escolar é reconhecida como um direito fundamental dos estudantes da educação básica e um dever do Estado, conforme estabelecido pela Lei nº 11.947/2009 e demais normativas do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Trata-se de um elemento indispensável para o desenvolvimento integral dos estudantes, promovendo não apenas saúde e bem-estar, mas também o rendimento escolar, a frequência às aulas e a formação de hábitos alimentares saudáveis. Para muitos estudantes, especialmente aqueles em situação de vulnerabilidade social, a merenda escolar representa a principal refeição do dia, desempenhando papel central na segurança alimentar e na inclusão social.

Diante desse cenário, a suspensão da oferta da merenda escolar não pode ser considerada em nenhuma hipótese, sendo imprescindível a adoção de medidas preventivas para evitar prejuízos à comunidade escolar. A aquisição dos gêneros alimentícios, portanto, visa assegurar a produção e distribuição contínua de refeições balanceadas, conforme cardápio elaborado e nutricionalmente adequado ao grupo de estudantes atendidos, garantindo o atendimento às necessidades nutricionais durante o ano letivo.

O presente processo contempla a estimativa dos itens necessários para atender até 480 estudantes do Campus Coxim, sem prejuízo da aquisição de produtos via chamada pública, em conformidade com a legislação vigente. Essa iniciativa reforça o compromisso institucional com a promoção da saúde, do desenvolvimento físico e cognitivo dos estudantes, bem como com a equidade e a qualidade do ensino público ofertado.

Justificativa para o campus Corumbá

Tem-se constatado de forma recorrente atrasos na entrega de alimentos em diversos campi do IFMS que oferecem merenda quente. No Campus Corumbá, até o momento, foram instaurados três processos para apuração de responsabilidades por inexecução total ou parcial dos contratos. O fornecimento regular dos gêneros alimentícios é essencial para garantir a adequada oferta de alimentação escolar, a qual desempenha papel crucial na permanência e no êxito acadêmico dos alunos, além de cumprir uma função social significativa.

O Programa Nacional de Alimentação Escolar, PNAE, instituído pela Lei 11.947, de 16 de junho de 2009, e regulamentado pela Resolução CD/FNDE nº 06, de 8 de maio de

2020, preconiza o direito humano à alimentação adequada e saudável e representa um compromisso com combate à insegurança alimentar, garantindo que os estudantes tenham acesso à nutrição necessária para seu desenvolvimento acadêmico e pessoal. Assim sendo, o fornecimento contínuo, adequado, sem interrupções e de qualidade, torna-se imprescindível para o pleno abastecimento dos gêneros que compõem a alimentação escolar.

No entanto, os constantes atrasos e interrupções no fornecimento, bem como outros problemas decorrentes da vinculação de um único fornecedor para uma gama de produtos alimentícios, têm gerado grande dificuldade para a Administração. O processo de sanção e penalização ao fornecedor, seguido da anulação de empenho e do chamamento dos próximos fornecedores classificados nos Pregões 37/2023 e 90007/2024, tem se tornado excessivamente demorado e oneroso. Por exemplo, atualmente existe um único fornecedor com Ata de registro de preços e contrato assinado para o fornecimento de carne in natura, logo, quando este fornecedor não atende, atrasa ou entrega produto de má qualidade, a Administração precisa seguir um longo processo de sanção até poder acionar o próximo fornecedor classificado ou até mesmo realizar uma Dispensa e nesse intervalo de tempo fica desabastecida.

Ademais, mesmo em casos de Dispensa, que seria uma alternativa a curto prazo a exemplo da Dispensa 90003/2024 constatou-se a materialização do novo fornecedor incorrer no mesmo problema de inexecução total de fornecimento. Que após homologação da dispensa alegou encerramento de atividades e não cumpriu com o avençado. A Gestão da unidade encontra-se exposta às disfunções processuais já mencionadas, além de enfrentar o descumprimento contínuo dos termos contratuais por parte dos fornecedores. Abaixo lista-se a quantidade de processos abertos para compra de gêneros somente no Campus Corumbá:

ano	nº da compra /processo	justificativa
2023	chamada pública - Dispensa 38 /2023.	compra de gêneros da Agricultura familiar
2023	Pregão 37/2023	compra de gêneros não atendidos pela Agricultura familiar
2023	Dispensa 06 /2023	compra de gêneros com baixo estoque até finalização do PE 37 /2023

2023	Dispensa 25 /2023	compra de gêneros com baixo estoque até finalização do PE 37 /2023
2024	Dispensa 5 /2024	compra de gêneros com baixo estoque até finalização do PE 37 /2023. houve inexecução total do fornecimento pelo licitante vencedor.
2024	Dispensa 90011 /2024	para compra parcial dos itens desertos ou fracassados do PE 37 /2023 restou que um dos dois fornecedores homologados está sendo sancionado por inexecução total.
2024	PE 90007/2024	Novo pregão para relançamento dos itens desertos ou fracassados do PE 37 /2023

2024	vigentes PE 37 /2023 e 90007 /2024	Do total de 7 fornecedores, 4 estão sendo sancionados por inexecução total ou parcial do contrato. 2 contratos com saldo esgotado 1 fornecedor atendendo até os dias atuais com saldo a esgotar.
2025	Alternativa de aquisição de gêneros alimentícios por Credenciamento	negado pela procuradoria jurídica do IFMS
2025	Chamada Pública para compra da Agricultura familiar	em andamento
2025	Dispensa eletrônica por PDM nº 90176 /2025	homologada em 13/04 /2025. Dos 3 itens, 2 restaram fracassados.
2025	instaurar nova dispensa sem disputa até a conclusão do novo pregão	

Justificativa para o campus Naviraí

A oferta de alimentação escolar é uma garantia fundamental e desde abril de 2023 é ofertada no Campus Naviraí de forma ininterrupta, atendendo aos estudantes do nível médio durante todo ano letivo e turmas especiais. Iniciamos com a oferta de alimentação do tipo merenda fria, migrando paulatinamente para alimentação do tipo merenda quente, priorizando o uso de alimentos *in natura* e minimamente processados, sempre sob o modelo de autogestão.

Neste percurso, iniciamos com um processo de dispensa de licitação (23347.013039.2022-95) até a conclusão do primeiro processo licitatório (pregão 23347.002835.2023-83), porém o mesmo não foi realizado, sendo incluídas as demandas no processo iniciado por Corumbá. Para evitar a interrupção do fornecimento, foi realizado processo de dispensa emergencial (23347.007240.2023-14) que atendeu à oferta de alimentação escolar até o segundo semestre de 2024, quando iniciamos os novos contratos de fornecimento oriundos do pregão de Corumbá.

Atualmente o Campus Naviraí possui quatro contratos firmados para o fornecimento de alimentos, oriundos do processo licitatório realizado por Corumbá ([23347.008811.2023-38](#)). Ocorre que após testes de aceitabilidade, pela estrutura e recursos de cozinha, bem como pelo orçamento disponibilizado e número médio de comensais, alguns preparos se tornam inviáveis. Com apoio de consultoria da nutricionista da Secretaria Estadual de Educação (CRE-8/SED), foram elaboradas adaptações dos cardápios observando o nutricional, porém não temos os ingredientes necessários, visto que não estavam contemplados no processo original ou em pouca quantidade, de forma que é necessário complementar as quantidades.

Observa-se que o cardápio escolar deve ser flexível, ajustado à realidade cultural, adaptado ao clima e sazonalidade dos alimentos, de forma que os cardápios são elaborados mensalmente e revisados constantemente.

Entretanto, no momento, os cardápios encontram-se instáveis devido a falta de ingredientes, o que compromete seu valor nutricional e, conseqüentemente, impacta na saúde e segurança alimentar dos estudantes.

Os fornecedores atuais por vezes atrasam entregas, de forma que tornou-se necessário um estoque considerável de alimentos de forma não interromper o fornecimento. Esta ação demanda uma estrutura extra, causando prejuízo a Administração, como o aluguel de freezers. Essa é a realidade não apenas de Naviraí, mas dos outros Campi que ofertam alimentação quente: Corumbá, Coxim, Aquidauana e Três Lagoas.

O ideal seria a cozinha trabalhar com um estoque mínimo, para eventualidades, de fácil administração. Ocorre que o estoque muito acima, compromete o espaço de armazenamento adequado dos itens, gera custos altos de energia e muitas vezes desperdício, com uma atenção redobrada para infestações de carunchos e prazos de validade.

Considerando ainda que temos ciência de que um dos fornecedores, a Zellitec, esteve envolvida em fraude com a Administração pública municipal de Água Clara-MS e que já recebemos o pedido da empresa para encerramento do contrato, afirmando ser alvo

da operação Malebolge, deflagrada pela GAECO, bem como já instaurado processo de apuração de responsabilidade administrativa da empresa ([23347.010454.2024-59](#)) devido os constantes atrasos de fornecimento, de entregas parciais e itens incorretos.

Além disso, temos ciência que outro fornecedor, a Royal, possui um estreito vínculo com a empresa Zellitec, com entregas combinadas e mesmo preposto. Apesar da Royal ter mantido seus compromissos, com atrasos, há um risco implícito de que a empresa venha a sofrer impactos diante das apurações de irregularidades da empresa Zellitec.

Esses dois contratos juntos, Zellitec (Contrato nº 11/2024) e Royal (Contrato 12/2024), correspondem a todos os ingredientes secos e 90% das carnes utilizadas nos preparos, de forma que o não fornecimento impacta na suspensão imediata da oferta de alimentação escolar, visto que o estoque disponível, com racionamento, permite a oferta até a última semana de abril. Reforçando que a empresa Royal fornece apenas quatro itens do cardápio atual, entre eles o arroz, um alimento base, porém não suficiente para atender às demandas nutricionais dos estudantes.

Desta forma, este processo contempla alimentos essenciais ao fornecimento de alimentação, grande parte em substituição aos itens fornecidos pelas empresas mencionadas, e outros não contemplados pelos processos atuais ou em quantidades inferiores ao necessário.

Considerando a urgência do processo, com fornecimento imediato, iniciou-se o processo nº [23347.005096.2025-43](#), de Dispensa de licitação, de caráter emergencial, nos termos do Art. 75, inciso VIII da Lei 14.133/2021 ([23347.004376.2025-34](#)), em razão do valor, em trâmite no momento, buscando evitar a interrupção do fornecimento, com demanda duplicada neste processo, buscando uma solução efetiva ao fornecimento dos itens e quantidades necessárias.

Abaixo lista-se os principais processos de alimentação escolar do Campus Naviraí:

ano	processo nº	Assunto	situação /justificativa
2022	23347.009800.2021-11	Processo sistêmico iniciado em 2021 para oferta de merenda do tipo fria em todos os campi	fracassada para o campus Naviraí
2022	23347.010434.2021-35	Aquisição de materiais de consumo do tipo gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis para	Desistência na participação em fase de ETP devido não haver estrutura física disponível para oferta de merenda, visto o

		atendimento da merenda escolar - merenda quente - do IFMS	compartilhamento do prédio com a escola CEEP Senador Ramez Tebet
2022	23347.008222.2022-79	Chamada Pública da Agricultura Familiar para aquisição de alimentos para oferta de Merenda Seca	Documentos do setor requisitante foram elaborados e processo encaminhado ao setor de compras, processo recebido em dezembro e finalizado.
2022	23347.011317.2022-70	autoriza o campus à contratação direta de empresa para fornecimento de alimentação escolar do tipo merenda fria devido ao fracasso da licitação sistêmica	inexistência de fornecedor local para atender a esta demanda
2022	23347.013039.2022-95	Aquisição de gêneros alimentícios para Merenda Escolar 2023 (dispensa em razão de valor - oferta por 2 meses)	Dispensa realizada, permitiu o fornecimento de alimentação escolar por 6 meses
2022	23347.014612.2022-88	Chamada Pública para aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar - Merenda 2023	Processo paralelo para aquisição de gêneros alimentícios da agricultura familiar por chamada pública, para oferta de merenda nos dois meses iniciais de 2023. O processo foi encaminhado ao

			setor de compras, porém não houve encaminhamentos.
2023	23347.000359.2023-66 23347.002835.2023-83	Aquisição de gêneros alimentícios para alimentação escolar - IFMS /CEEP 2023	Pregão para aquisição de alimentos em continuidade à dispensa de dois meses. Processo encaminhado ao setor de compras, porém não houve encaminhamentos.
2023	23347.007240.2023-14	Aquisição de gêneros alimentícios para oferta de alimentação escolar 2023.2 pelo Campus Naviraí	Dispensa emergencial realizada devido o não andamento dos processos de pregão e chamada pública, buscando não interromper a oferta de alimentação escolar.
2023	23347.008811.2023-38	Aquisição de alimentos para o fornecimento de merenda escolar. PE 37/2023	Pregão CB, resultou nos contratos: 10/2024 - Manaim (vigente) 13/2024 - D. da Silva (vigente) 11/2024 - Zellitec (em processo de rescisão/apuração de responsabilidade) 12/2024 - Royal (em processo de rescisão)
2025	23347.004376.2025-34	Aquisição em caráter de urgência de	Dispensa em razão do valor por PDM, não autorizado pela

		gêneros alimentícios para fornecimento de alimentação escolar para o Campus Naviraí	Proju, recomendação de alteração para dispensa emergencial.
2025	23347.005096.2025-43	DISPENSE EMERGENCIAL - Aquisição de gêneros alimentícios para o Campus Naviraí.	Atualização do processo nº 23347.004376.2025-34, em trâmite
2025	23347.004406.2025-11	Aquisição de gêneros alimentícios para as unidades do IFMS que ofertam a merenda escolar no exercício de 2025.	Pregão para aquisição de alimentos do tipo merenda quente. Em tramitação.

Justificativa para o campus Três Lagoas

A presente justificativa visa embasar a contratação de gêneros alimentícios para o Campus Três Lagoas, em razão da inexecução parcial e/ou total dos contratos anteriormente firmados, comprometendo o fornecimento regular da alimentação escolar no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

As empresas contratadas anteriormente não atenderam, de forma satisfatória, às cláusulas contratuais, especialmente no que tange à entrega dentro dos prazos estabelecidos, à qualidade dos produtos fornecidos e ao cumprimento das especificações técnicas exigidas. Tal inexecução resultou em prejuízos à continuidade e qualidade dos serviços de alimentação oferecidos aos estudantes, colocando em risco a segurança alimentar e nutricional da comunidade acadêmica, como pode ser observado através dos processos 23347.003466.2025-16 e 23347.003483.2025-45.

Diante desse cenário, a gestão do campus Três Lagoas visando garantir a regularidade do serviço essencial de alimentação escolar, propõe nova contratação, observando os princípios da eficiência, economicidade, legalidade e supremacia do interesse público. A nova contratação buscará fornecedores que demonstrem maior capacidade técnica e compromisso com o atendimento das condições contratuais, promovendo assim maior vantajosidade para a Administração.

Além de assegurar a alimentação adequada e contínua aos estudantes, a medida tem por objetivo evitar novos riscos de desabastecimento, assegurar a observância das metas do PNAE e garantir o direito à alimentação como elemento fundamental para o rendimento escolar e o combate à evasão.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Diretora de Administração - campus Três Lagoas	Cintia Lorena de Carvalho Figueiredo
Diretor de Administração - campus Coxim	André Barbosa
Diretora de Administração - Campus Corumbá	Celly Cavalcante
Diretora de Administração - campus Aquidauana	Flaviane Parreira Alves
Diretora de Administração - campus Naviraí	Claudia Jerônimo

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

1. A empresa que vier a ser contratada deverá observar todas as condições previstas no Termo de Referência para atendimento da demanda;
2. O prazo de validade dos produtos, no ato da entrega, não poderá ser inferior a dois terços do prazo total recomendado pelo fabricante;
3. As embalagens dos itens deverão proteger os alimentos de agentes externos, de alterações, contaminações e apresentar-se isenta de adulterações;
4. Os produtos deverão apresentar nas suas embalagens: informação nutricional conforme determinação da ANVISA, informações sobre o produtor, o lote do produto, a data de fabricação, o modo de conservação, a lista de ingredientes e o prazo de validade que seja de no mínimo 12 meses após a data de entrega, salvo aqueles que o prazo de validade é menor devido à sua composição ou método de produção (pasteurizados, fermentados, etc), sendo este nunca inferior a 60% da data de validade constante na embalagem;
5. Todos os produtos cotados deverão atender às normas de legislação vigente do Ministério da Agricultura e Pecuária e da Vigilância Sanitária;
6. Os alimentos não podem constar em situação irregular no dossiê de fiscalização da ANVISA;
7. Os produtos deverão estar de acordo com as exigências do Código de Defesa do Consumidor, especialmente no tocante aos vícios de qualidade ou quantidade que os tornem impróprios ou inadequados ao uso a que se destinam ou lhes diminuam o valor, conforme diploma legal.
8. O transporte adequado dos alimentos compreende a higiene do veículo e dos manipuladores/entregadores;
9. Os alimentos não devem ser transportados próximos a produtos químicos ou outros que possam gerar contaminação ou alterar seu odor, sabor e características;
10. Itens devem ser entregues em perfeito estado de conservação, sem mofo, carunchos ou qualquer praga. Deve apresentar estar íntegro, sem danos físicos oriundos do manuseio ou transporte. Embalagem original do fabricante com informações de procedência, informações nutricionais, data de fabricação e validade.
11. Produtos resfriados ou congelados devem ser transportados garantindo que o alimento permaneça na temperatura adequada durante todo o percurso;
12. Itens de hortifruti devem estar livre de sujidades, parasitas, larvas, resíduos de fertilizante. Deverá estar em perfeito estado para consumo, sem defeitos graves como podridão,

amassado, murcho, deformado, descolorado, queimado de sol, com manchas, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças. Isentos de danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte (rachaduras, perfurações, cortes).

5. Levantamento de Mercado

O objeto é a aquisição de gêneros alimentícios para merenda escolar a serem entregues de forma parcelada, conforme cronograma ou ordens de serviços a serem emitidas pelos campi participantes do IFMS.

A empresa fornecedora deverá atender todas as exigências legais, de transporte, de prazo e descrição detalhada dos produtos.

A saber, parcela do orçamento aplicado na aquisição dos gêneros alimentícios será destinado para aquisição diretamente com agricultores familiares. No entanto, a agricultura familiar não atende a totalidade dos itens necessários para composição dos cardápios planejados pela profissional nutricionista.

Desta forma, faz-se necessário a aquisição de gêneros complementares àqueles que não são produzidos pela agricultura familiar, objeto desta licitação.

Desafios comuns às aquisições de gêneros alimentícios:

Flutuação e sazonalidade de preços de parte relevante dos gêneros alimentícios dificultam contratações com fixação de preços por períodos prolongados de 12 meses;

Alta incidência de resultados desertos ou fracassados em itens licitados;

Desafios na execução contratual de itens homologados e contratados que demandam uma equipe técnica capacitada e dedicada a monitorar o cumprimento das obrigações de cada fornecedor. Diante de falhas ou descumprimentos, a gestão precisa identificar rapidamente qual contrato e qual fornecedor são responsáveis para aplicar as medidas cabíveis. É preciso controlar pagamentos, reajustes, aditivos e penalidades em vários contratos simultaneamente, o que pode gerar grande volume de trabalho administrativo.

A rescisão de um único contrato, ainda que pontual, pode comprometer de forma imediata toda a cadeia de abastecimento. Isso ocorre porque a ruptura contratual interrompe o fornecimento de itens específicos que, integrados a outros produtos e processos logísticos, são fundamentais para o atendimento da alimentação escolar

A concentração do fornecimento de alimentos em um único contratado, responsável por atender múltiplas unidades administrativas, implica risco elevado de comprometimento da cadeia de suprimentos. Isso porque, diante de eventual limitação operacional, logística ou financeira do fornecedor — seja por aumento inesperado da demanda, falhas de transporte, problemas de estoque ou fatores externos —, sua capacidade de atendimento pode ser comprometida, ainda que de forma parcial. Tal situação impactaria de maneira sistêmica todas as unidades atendidas, gerando desabastecimento generalizado e colocando em risco a continuidade dos serviços públicos dependentes do fornecimento regular de alimentos.

Dessa forma, a gestão de riscos contratuais recomenda a adoção de estratégias que reduzam a dependência excessiva de um único fornecedor, visando assegurar a estabilidade e a segurança da cadeia de abastecimento.

Foram levantadas as seguintes alternativas de solução de mercado:

1. PREGÃO ELETRÔNICO;
2. DISPENSA DE LICITAÇÃO;
3. PARTICIPAÇÃO EM IRP;
4. ADESÃO ATA SRP;
5. CREDENCIAMENTO;
6. DISPENSA EMERGENCIAL

6. Descrição da solução como um todo

Destaca-se que a aquisição pretendida por meio deste documento é realizada tendo como base levantamento de quantitativos a ser demonstrado em item posterior, neste mesmo documento

Devido à natureza da aquisição pretendida, em que o consumo é sob demanda a depender do número de refeições produzidas diariamente, o ideal é que a aquisição seja realizada conforme segue:

> PREGÃO ELETRÔNICO:

Solução mais utilizada para atendimento da Administração Pública. O pregão em regra é a opção ideal quando temos que licitar o fornecimento de bens e/ou a contratação de serviços. Pela experiência do IFMS, conforme os documentos nomeados "Relatório da Coordenadora anterior acerca de constantes falhas e desabastecimentos de alimentos por parte de fornecedores.." e " Despacho 70/2024 - CB-COMAT/CB-DIRAD/CB-DIRGE/CB-IFMS /IFMS.", inseridos no processo 23347.012580.2024-48 o pregão eletrônico traz alguns elementos negativos como:

preço fixo por prazo alongado; apenas um fornecedor homologado por item; rigidez para o ajuste do preço homologado; disputa sobre o preço estimado pela Administração (possibilidade de preços baixos para a realidade do mercado); possibilidade de item ou grupo deserto/fracassado; fornecedor contratado não entregar o objeto e a Administração ter que licitar novamente e/ou chamar o próximo colocado nas mesmas condições do fornecedor homologado.

Outro fator temerário para realizar o pregão para gêneros alimentícios, é a dificuldade que a Administração tem para adquirir itens com baixa quantidade através do pregão eletrônico. A inserção desses itens em um pregão pode afastar o interesse dos fornecedores, inclusive sob a perspectiva de um eventual fornecedor não conseguir fornecer um item em razão de sua baixa demanda, valor agregado, ou especificidade. Por mais que esta modalidade tenha demonstrado ao IFMS e principalmente ao campus Corumbá que é o campus pioneiro na alimentação escolar do IFMS, torna a única modalidade aplicável em razão do DESPACHO n. 00047/2025/PROJU/PFIFMATO GROSSO DO SUL/PGF/AGU.

Apesar de o pregão para aquisição de alimentos apresentar certas fragilidades e não satisfazer integralmente as demandas da Administração, sua adoção tem se mostrado a alternativa juridicamente possível, diante do indeferimento da utilização do procedimento de inexigibilidade por meio de credenciamento

> **DISPENSA DE LICITAÇÃO:**

Esta opção é imediatamente descartada devido ao grande vulto que a contratação exige, pois os limites de empenho durante um exercício financeiro ultrapassaria facilmente o limite disposto no Art. 75, II da Lei 14.133/21. E conhecendo a demanda anual das unidades, realizar Dispensa de Licitação seria evidenciar a falta de planejamento nas aquisições/contratações.

> **PARTICIPAÇÃO EM IRP:**

Solução comum em que um órgão manifesta interesse nos itens do pregão de outro órgão durante a fase interna. Esta solução traz os mesmos pontos negativos do pregão próprio, acrescido da desvantagem da lista de itens para participação não atender à demanda real do órgão participante.

> **ADESÃO ATA SRP:**

Diferentemente da opção anterior, a manifestação de interesse ocorre após o encerramento da fase externa, com a limitação de manifestação nas quantidades disponíveis. Esta solução também traz as dificuldades do Pregão com o agravante de limite de quantidades e de indisponibilidade de itens na listagem do órgão gerenciador.

> **CREDENCIAMENTO:**

O credenciamento, previsto no Art. 79 da Lei 14.133/21, ainda é novidade para a Administração Federal, tendo sido utilizado frequentemente pelas Administrações Municipais antes da promulgação da referida Lei. Recentemente regulamentado pelo Decreto no 11.878, de 9 de janeiro de 2024, o credenciamento traz uma chance à Administração de mitigar os riscos inerentes às soluções acima dispostas, principalmente para insumos considerados como mercados fluidos (como gêneros alimentícios), cujos preços variam com maior frequência ao se comparado a outros objetos, além da possibilidade de haver mais de um fornecedor habilitado a fornecer o mesmo rol de itens.

Dentre as vantagens levantadas para o credenciamento podemos citar:

- Maior possibilidade de atendimento da demanda a nível local, sendo consequentemente mais célere o fornecimento;
- Mitigação da possibilidade de desabastecimento;
- Disponibilização de uma variedade maior de itens requeridos pela administração, já que poderá haver mais de um fornecedor credenciado/contratado;
- Possibilidade de diversos fornecedores (pluralidade de atendimento da demanda). Em caso de falha de um fornecedor, chama-se o seguinte para atender a demanda;

- Preços atrativos (execução no preço atual de mercado - preços algoritmos).

Esclarece-se que o credenciamento trata-se de procedimento auxiliar, sendo as contratações consequentes registradas em decorrência de inexigibilidade, conforme previsto no Art. 74, IV da Lei 14.133/21, in verbis:

Art. 74. É inexigível a licitação quando inviável a competição, em especial nos casos de: [...]

IV - objetos que devam ou possam ser contratados por meio de credenciamento

Entende-se que a modelagem já realizada por esta Administração na contratação do objeto em tela, quer seja por Pregão ou IRP, tem trazido um conjunto de riscos nas etapas de planejamento, contratação e fornecimento.

Considerando os riscos expostos e na perspectiva de mitigá-los, repetir o mesmo procedimento não se mostra salutar, uma vez que o modelo competitivo não tem justificado os benefícios esperados.

Em relação ainda à competição, denota-se uma grande dificuldade de fomentar o mercado local, cujas exigências às vezes excessivas de documentos de habilitação afastam o pequeno e médio empreendedor pertencentes aos locais mais remotos ou pouco desenvolvidos

Com a possibilidade de serem credenciados mais de um fornecedor por objeto e ser previsto em edital apenas as exigências de habilitação necessárias para a boa gestão contratual, afastamos os riscos inerentes ao processo de competição entre os interessados e caso algum fornecedor não cumpra ao avençado, a contratante tem a prerrogativa fornecimento junto à contratante de acionar o próximo da lista de credenciados.

Sobre a perspectiva de fomentar mercados locais/regionais e na tentativa de aprimorar o fluxo de entrega rápido e contínuo do objeto, temos a possibilidade de definir a por meio do Credenciamento uma estratégia de classificação e/ou cronograma de entregas de forma a atender aos requisitos para o fornecimento do objeto.

Pelo exposto, verifica-se que a realização do fornecimento dos itens por intermédio do credenciamento tem forte potencial para satisfazer a necessidade constante de gêneros alimentícios dos campi do IFMS contudo, não sendo viável neste momento a aplicação no âmbito do IFMS conforme DESPACHO n. 00047/2025/PROJU/PFIFMATO GROSSO DO SUL/PGF/AGU

> DISPENSA EMERGENCIAL: Essa é uma solução possível, contudo, o campus precisa ter como fundamento a descontinuidade do serviço público e os danos emergentes, sendo uma solução que será aplicada pelo campus Naviraí e Corumbá para atendimento da alimentação até a finalização do pregão.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

O cálculo da quantidade a ser contratada é dada a partir da multiplicação dos fatores:

PER CAPITA DO ALIMENTO * N° DE COMENSAIS * N° DE DIAS LETIVOS

O número de comensais é obtido a partir do número de matrículas da educação básica e projeções para novas entradas ou criação de cursos para os próximos 5 anos.

O per capita, em gramas, de cada alimento é o definido pelo cardápio elaborado por profissional nutricionista habilitado. O per capita é um fator aproximado que pode variar de mínimo a máximo considerando per capita dos cardápios padrão FNDE de 20% das necessidades nutricionais para a modalidade ensino médio, parcial com uma refeição ao dia. Os cardápios de merenda quente foram elaborados por profissional nutricionista de modo a observar a seguinte composição básica:

GRUPO ALIMENTAR	FONTE	ALIMENTO BASE
CONSTRUTORES	PROTEÍNA ANIMAL	Prato Principal com Legumes
ENERGÉTICOS	CARBOIDRATOS	Arroz
CONSTRUTORES	PROTEÍNA VEGETAL	Feijão

REGULADORES	VITAMINAS E MINERAIS	Salada
		Fruta

a exceção à composição básica são os cardápios que contém os grupos alimentares dispostos em uma única preparação (Torta de Legumes, Macarrão com Legumes, Arroz Carreteiro).

O quantitativo de gêneros a contratar considerou o per capita dos cardápios padrão FNDE min 20% necessidades - ensino médio parcial - 1 refeição, exemplificados abaixo:

	SEGUNDA - FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA- FEIRA
Semana 1	Pão de Queijo Leite Integral Batido com Maçã Mamão	Picadinho de Carne Bovina com Mandioca Arroz Feijão Alface Abacaxi	Filé de Frango com Cenoura Arroz Feijão Rúcula Melancia	Carne em Tiras Cebolada Arroz Feijão Cenoura Goiaba	Tilápia ao Forno Arroz Feijão Tomate Maçã
Semana 2	Pão Francês com Manteiga Leite Integral Goiaba	Carne Moída com Batatas Arroz Feijão Almeirão Maçã	Frango Grelhado com Milho <i>in natura</i> Arroz Feijão Rabanete Banana	Carne Refogada com Abóbora Arroz Feijão Almeirão Mamão	Pão Francês com Fra Desfiado e Queijo Suco de Acerola Manga

Abaixo tem-se uma listagem do per capita de cada alimento, de uma lista não exaustiva, à disposição para consulta dos Campi para composição e gestão da merenda escolar. Todo e qualquer documento técnico mencionado neste ETP foi retirado de manifestações técnicas da nutricionista do IFMS. Coloca-se aqui para demonstrar o cálculo da quantidade de gêneros a contratar.

Carne com Legumes: Carne Bovina, Suína ou de Frango s/osso: 80-100g Legumes: 20-30g

**Sanduíche
de Carne
ou Frango:**

Carne
Moída ou
Frango
Desfiado:
50-60g,
Queijo: 15-
20g,
Extrato de
Tomate:
15g

**Ovos
Mexidos
para
Sanduíche:**

Ovos: 50-
60g, Queijo:
15g,
Tomate:
30g

**Carne
Moída
com
Calabresa:**

Carne
Moída: 70-
80g,
Calabresa:
20g,
Extrato de
Tomate:
20g

**Omelete
com
Legumes:**

Ovo: 50-

60g,
Cenoura,
Milho ou
Ervilha: 20-
30g

Carne**Cebolada:**

Carne
Bovina,
Suína,
Linguiça
ou Frango:
80 -100g,
Cebola: 15-
20g

**Macarrão
à****Bolonhesa
com****Legumes:**

Macarrão
(qualquer
tipo): 60-
70g, Carne
Moída: 80-
100g,
Extrato de
Tomate:
20g, Leg
20-30g

Linguiça**Bovina,****Suína ou****de Ave**

Assada: 80-
100g

**Panqueca
de Carne****Moída:**

Carne
Moída:
80g,
Farinha de
Trigo: 30g,
Leite:
25ml,
Ovos: 10g,
Extrato de
Tomate:10g

Demonstração do memorial de cálculo da quantidade de gêneros a contratar foi realizada conforme demonstrado abaixo considerando o número de comensais de cada unidade, o número de repetições dos cardápios para o total de duzentos dias letivos, correspondente a um ano letivo. Sendo considerado e avaliado por cada unidade a previsão ou não de atendimento de programas e projetos que são executados durante o período letivo, como por exemplo #PartiuIF e Mulheres Mil.

CARDÁPIO PROPOSTO PELO CAMPUS AQUIDAUANA

Nº DO CARDÁPIO	Nome da Preparação	ingredientes	per capta	un de medida	nº de comensais	nº de repetições (200 dias)
					2025	1962
			(A)		(B)	(C)
1	Feijão	feijão carioca	40	g	844	168
		óleo	8	ml	844	
		alho	5	g	844	
		sal	3	g	844	
		cominho	2	g	844	
		louro	2	g	844	
		alho	5	g	844	

2	Arroz branco	óleo	8	g	844	168
		sal	3	g	844	
		arroz	80	g	844	
3	Laranja in natura	laranja	100	g	844	112
4	Salada de acelga e tomate	acelga	15	g	844	168
		tomate	37	g	844	
		óleo	8	ml	844	
		limão	6	g	844	
		sal	3	g	844	
5	Banana in natura	banana	100	g	844	112
6	Salada de cenoura	cenoura	55	g	844	28
		cebola	6	g	844	
		óleo	8	ml	844	
		sal	3	g	844	
		limão	6	g	844	
7	Salada de repolho	repolho verde	30	g	844	28
		cebolinha	2	g	844	
		sal	3	g	844	
		limão	6	g	844	

		óleo	8	ml	844	
8	Salada de tomate	tomate	37	g	844	28
		óleo	8	ml	844	
		limão	6	g	844	
		sal	3	g	844	
9	Salada pepino e tomate	pepino	55	g	844	28
		tomate	37	g	844	
		cebolinha	2	g	844	
		sal	3	g	844	
		limão	6	g	844	
10	Melancia in Natura	melancia	200	g	844	56
11	Salada de repolho	repolho verde	30	g	844	28
		repolho roxo	30	g	844	
		cenoura	55	g	844	
		cebolinha	2	g	844	
		óleo	8	ml	844	
		limão	6	g	844	
		sal	3	g	844	

12	Purê de batata	batata inglesa	100	g	844	28
		margarina	7	g	844	
		cebola	6	g	844	
		mussarela	50	g	844	
		sal	3	g	844	
		cebolinha	2	g	844	
		leite	200	ml	844	
13	Escondidinho de mandioca	mandioca	70	g	844	28
		margarina	7	g	844	
		leite	200	ml	844	
		cebola	6	g	844	
		sal	3	g	844	
		mussarela	50	g	844	
14	Molho de frango	filé de frango	120	g	844	168
		cebola	6	g	844	
		alho	5	g	844	
		sal	3	g	844	
		tomate	37	g	844	
		colorau	3	g	844	

		limão	6	un	844	
		orégano	3	g	844	
		chimichurri	2	g	844	
15	Creme de milho	milho verde	60	un	844	28
		margarina	7	g	844	
		cebola	6	g	844	
		alho	5	g	844	
		cebolinha	2	g	844	
		orégano	3	g	844	
		sal	3	g	844	
		amido de milho	60	g	844	
		leite	200	ml	844	
16	Macarrão ao molho pomodoro	macarrão	50	g	844	28
		tomate	37	g	844	
		cenoura	55	g	844	
		cebolinha	2	g	844	
		sal	3	g	844	
		óleo	8	ml	844	
		alho	5	g	844	
		orégano	3	g	844	

		páprica	2	g	844	
		chimichurri	2	g	844	
		colorau	3	g	844	
		cebola	6	g	844	
		extrato de tomate	15	un	844	
17	Farofa	farinha de mandioca	35	g	844	28
		cebolinha	2	g	844	
		sal	3	g	844	
		óleo	8	ml	844	
		orégano	3	g	844	
		colorau	3	g	844	
		cebola	6	g	844	
		cenoura	55	g	844	
		linguiça calabresa	90	g	844	
		ovo	75	g	844	
		couve	27	g	844	
		chimichurri	2	g	844	
		acém	120	g	844	

18	Vaca atolada	mandioca	70	g	844	28
		cebolinha	2	g	844	
		sal	3	g	844	
		óleo	8	ml	844	
		alho	5	g	844	
		orégano	3	g	844	
		cebola	6	g	844	
		bacon	20	g	844	
		limão	6	un	844	
		chimichurri	2	g	844	
19	Molho de carne	acém	120	g	844	168
		cebola	6	g	844	
		alho	5	ml	844	
		sal	3	g	844	
		tomate	37	g	844	
		colorau	3	g	844	
		orégano	3	g	844	
		cebolinha	2	g	844	
		linguiça calabresa	90	g	844	

20	Cuscuz	flocão de milho	35	g	844	28
		cebolinha	2	g	844	
		sal	3	g	844	
		óleo	8	ml	844	
		alho	5	g	844	
		extrato de tomate	15	g	844	
		cebola	6	g	844	
		ervilha	65	un	844	
		milho verde	60	un	844	
		tomate	37	un	844	
		colorau	3	g	844	
		mussarela	50	g	844	
21	Feijoada	feijão preto	40	g	844	28
		patinho	120	g	844	
		linguiça calabresa	90	g	844	
		cebola	6	g	844	
		alho	5	g	844	
		cebolinha	2	g	844	
		bacon	20	g	844	

		sal	3	g	844	
		louro	2	g	844	
		páprica	2	g	844	
		chimichurri	2	g	844	
		cominho	2	g	844	
22	Macarrão com legumes	filé de frango	120	g	844	28
		macarrão	50	g	844	
		couve-flor	80	g	844	
		brócolis	100	g	844	
		cenoura	55	g	844	
		cebola	6	g	844	
		vagem	55	g	844	
		pimentão verde	10	g	844	
		sal	3	g	844	
		óleo	8	ml	844	
		milho verde	60	g	844	
		cebolinha	2	g	844	
		chimichurri	2	g	844	
		páprica	2	g	844	

23	Feijão tropeiro	feijão carioca	40	g	844	28
		patinho	120	g	844	
		linguiça calabresa	90	g	844	
		cebola	6	g	844	
		sal	3	g	844	
		alho	5	g	844	
		óleo	8	ml	844	
		cebolinha	2	g	844	
		farinha de mandioca	35	g	844	
		ovo	75	g	844	
		bacon	20	g	844	
		cominho	2	g	844	
		colorau	3	g	844	
		louro	2	g	844	
		páprica	2	g	844	
		couve	27	g	844	
		macarrão	50	g	844	
		charque	120	g	844	
		cenoura	55	g	844	

24	Macarrão tropeiro	cebola	6	g	844	28
		cebolinha	2	g	844	
		sal	3	g	844	
		óleo	8	ml	844	
		alho	5	g	844	
		extrato de tomate	15	g	844	
		milho verde	60	g	844	
		colorau	3	g	844	
		páprica	2	g	844	
25	Strogonoff de carne	acém	120	g	844	28
		farinha de trigo	35	g	844	
		cebolinha	2	g	844	
		sal	3	g	844	
		óleo	8	g	844	
		alho	5	g	844	
		chimichurri	2	g	844	
		cebola	6	g	844	
		colorau	3	g	844	
		leite	200	g	844	

		margarina	7	g	844	
26	Risoto de frango	filé de frango	120	g	844	28
		cebolinha	2	g	844	
		sal	3	g	844	
		óleo	8	ml	844	
		alho	5	g	844	
		cebola	6	g	844	
		tomate	37	g	844	
		arroz	80	g	844	
		cenoura	55	g	844	
		milho verde	60	g	844	
		chimichurri	2	g	844	
		ervilha	65	g	844	
		colorau	3	g	844	
		macarrão	50	g	844	
		pimentão verde	10	g	844	
		patinho	120	g	844	
		batata inglesa	100	g	844	
		cebolinha	2	g	844	

27	Sopa de legumes	sal	3	g	844	28
		óleo	8	ml	844	
		alho	5	g	844	
		cebola	6	g	844	
		abóbora	100	g	844	
		cenoura	55	g	844	
		couve	27	g	844	
		extrato de tomate	15	g	844	
		colorau	3	g	844	
		chimichurri	2	g	844	
		açafrão	1	g	844	
28	Frango com legumes	filé de frango	120	g	844	28
		batata inglesa	100	g	844	
		cebolinha	2	g	844	
		sal	3	g	844	
		óleo	8	ml	844	
		alho	5	g	844	
		orégano	3	g	844	
		cebola	6	g	844	

		cenoura	55	g	844	
		abóbora	100	g	844	
		extrato de tomate	15	un	844	
		açafrão	1	g	844	
		páprica	2	g	844	
29	Salada de couve	couve	27	g	844	28
		cebola	6	ml	844	
		sal	3	g	844	
		óleo	8	g	844	
		limão	6	g	844	
		tomate	37	g	844	
		vinagre	10	g	844	
		cenoura	55	g	844	
30	Salada de acelga	acelga	15	g	844	28
		tomate	37	ml	844	
		sal	3	g	844	
		óleo	8	g	844	
		limão	6	g	844	
		vinagre	10	ml	844	
		cenoura	55	g	844	

29	Macarrão bolonhesa	macarrão	50	g	844	28
		ervilha	65	g	844	
		acém	120	g	844	
		tomate	37	g	844	
		cebolinha	2	g	844	
		sal	3	g	844	
		óleo	8	ml	844	
		alho	5	g	844	
		orégano	3	g	844	
		cebola	6	g	844	
		colorau	3	g	844	
		extrato de tomate	15	g	844	
		milho verde	60	g	844	
		arroz	80	g	844	
		filé de frango	120	g	844	
		cenoura	55	g	844	
		milho verde	60	g	844	
		cebolinha	2	g	844	
		sal	3	g	844	

30	Galinhada	óleo	8	ml	844	28
		alho	5	g	844	
		cebola	6	g	844	
		tomate	37	g	844	
		chimichurri	2	g	844	
		açafrão	1	g	844	
		colorau	3	g	844	
		curry	2	g	844	
31	Tabule	trigo farinha para kibe	35	g	844	28
		cebola	6	g	844	
		salsa	2	g	844	
		óleo	8	ml	844	
		limão	6	g	844	
		tomate	37	g	844	
		pepino	55	g	844	
		sal	3	g	844	
		salsa	2	g	844	
		filé de frango	120	g	844	
		óleo	8	g	844	
		margarina	7	g	844	

32	Strogonoff de frango					28
		cebola	6	g	844	
		alho	5	g	844	
		cebolinha	2	g	844	
		farinha de trigo	35	g	844	
		leite	200	g	844	
		extrato de tomate	15	ml	844	
		milho verde	60	g	844	
		páprica	2	g	844	
		açafrão	1	g	844	
		colorau	3	g	844	
		sal	3	g	844	
		tomate	37	g	844	
33	Arroz Carreteiro	arroz	80	g	844	28
		charque	120	ml	844	
		cebolinha	2	g	844	
		orégano	3	g	844	
		sal	3	g	844	
		óleo	8	ml	844	
		alho	5	g	844	

		cebola	6	g	844	
		cenoura	55	g	844	
		colorau	3	g	844	
		páprica	2	g	844	
		chimichurri	2	g	844	
34	Maça in natura	maça	150	g	844	56
35	Cookie de chocolate	farinha de trigo	35	g	844	10
		açúcar	5	g	844	
		margarina	7	g	844	
		ovo	75	un	844	
		fermento em pó	3	g	844	
		cacau em pó	15	g	844	
		essencia de baunilha	5	ml	844	
		ovo	75	un	844	
		farinha de trigo	35	g	844	
		óleo	8	ml	844	
		açúcar	5	g	844	
		cacau em pó	15	g	844	

36	Bolo de chocolate	fermento em pó	3	g	844	10
		leite	200	ml	844	
		leite	200	ml	844	
		margarina	7	g	844	
		cacau em pó	15	g	844	
		açúcar	5	g	844	
37	Bolo de cenoura	óleo	8	ml	844	10
		ovo	75	un	844	
		farinha de trigo	35	g	844	
		cenoura	55	g	844	
		açúcar	5	g	844	
		fermento em pó	3	g	844	
		margarina	7	g	844	
		açúcar	5	g	844	
		cacau em pó	15	g	844	
		leite	200	ml	844	

CARDÁPIO PROPOSTO PELO CAMPUS COXIM

Nº DO CARDÁPIO	Nome da Preparação	ingredientes	per capta	un de medida	nº de comensais	nº de repetições (200 dias)
					projeção 2024	210
			(A)		(B)	(C)
1	omelete de legumes, ovos mexidos com legumes	ovos	1	un	480	10
		milho em conserva	30	g	480	
		cenoura	30	g	480	
		couve	10	g	480	
		arroz	80	g	480	
		feijão	30	g	480	
		alface	30	g	480	
		tomate	30	g	480	
2	macarrão à bolonhesa com legumes	macarrão	70	g	480	10
		carne moída	100	g	480	
		extrato de tomate	20	g	480	
		cenoura	15	g	480	
		milho em conserva	15	g	480	
		feijão	30	g	480	

		beterraba	30	g	480	
		repolho	30	g	480	
3	Panqueca de carne moída	carne moída	80	g	480	4
		farinha de trigo	30	g	480	
		leite	25	ml	480	
		ovos	0,2	un	480	
		extrato de tomate	10	g	480	
		arroz	80	g	480	
		feijão	30	g	480	
		acelga	30	g	480	
		beterraba	30	g	480	
4	Picadinho de carne bovina com mandioca	carne bovina sem osso	100	g	480	25
		mandioca	30	g	480	
		arroz	80	g	480	
		feijão	30	g	480	
		rúcula	60	g	480	
5		linguiça	100	g	480	15
		arroz	80	g	480	

	linguiça toscana assada	feijão	30	g	480	
		beterraba	60	g	480	
6	picadinho de frango com vagem	peito de frango	100	g	480	25
		vagem	30	g	480	
		arroz	80	g	480	
		feijão	30	g	480	
		pepino	60	g	480	
7	carne moída com berinjela /legume	carne moída	100	g	480	20
		berinjela	30	g	480	
		arroz	80	g	480	
		feijão	30	g	480	
		alface	60	g	480	
8	almôndegas de carne bovina	carne moída	80	g	480	4
		farinha de trigo	15	g	480	
		ovos	0,2	un	480	
		extrato de tomate	10	g	480	
		arroz	80	g	480	
		feijão	30	g	480	
		agrião	30	g	480	

		alface	30	g	480	
9	torta de legumes com suco e fruta	peito de frango	80	g	480	3
		milho em conserva	10	g	480	
		ervilha	5	g	480	
		farinha de trigo	30	g	480	
		ovo	0,2	un	480	
		leite	20	ml	480	
		queijo muçarela	3	g	480	
		tomate	30	g	480	
		manteiga	5	g	480	
		suco	70	ml	480	
10	arroz carreteiro	carne seca	80	g	480	10
		calabresa	20	g	480	
		bacon	5	g	480	
		arroz	80	g	480	
		feijão	30	g	480	
		repolho	40	g	480	
		tomate	30	g	480	

11	carne em tiras acebolada	carne bovina sem osso	100	g	480	10
		cebola	20	g	480	
		arroz	80	g	480	
		feijão	30	g	480	
		farofa nutritiva	60	g	480	
12	peixe ensopado	pescado	120	g	480	2
		cebola	10	g	480	
		pimentão	10	g	480	
		tomate	10	g	480	
		arroz	80	g	480	
		feijão	25	g	480	
		farofa nutritiva	60	g	480	
13	peixe empanado assado	pescado	120	g	480	5
		farinha de trigo	15	g	480	
		ovo	0,2	un	480	
		arroz	80	g	480	
		feijão	30	g	480	
		farofa nutritiva	60	g	480	

14	sanduíche de frango com suco de fruta	peito de frango	60	g	480	15
		queijo muçarela	20	g	480	
		extrato de tomate	15	g	480	
		pão de leite	1	un	480	
		açúcar	5	g	480	
		suco concentrado	70	ml	480	
15	sanduíche de carne moída e suco de fruta	carne moída	60	g	480	15
		queijo muçarela	20	g	480	
		extrato de tomate	15	g	480	
		pão de leite	1	un	480	
		açúcar	5	g	480	
		suco concentrado	70	ml	480	
16	ovos com queijo	ovos	1	un	480	10
		queijo muçarela	20	g	480	
		cebolinha /orégano	2	g	480	
		couve	60	g	480	

		arroz	80	g	480	
		feijão	30	g	480	
		acelga	60	g	480	
17	coxa sobrecoxa assada ou refogada com legumes	coxa sobrecoxa	180	g	480	20
		cebola	15	g	480	
		batata inglesa	15	g	480	
		arroz	80	g	480	
		feijão	30	g	480	
		repolho	30	g	480	
		tomate	30	g	480	
18	calabresa com legumes	calabresa	80	g	480	5
		cenoura	30	g	480	
		pimentão	30	g	480	
		arroz	80	g	480	
		feijão	30	g	480	
		acelga	30	g	480	
19	bisteca suína refogada com pimentão	bisteca suína	180	g	480	2
		pimentão	30	g	480	
		arroz	80	g	480	

		feijão	30	g	480	
		salada	60	g	480	
20	farofa nutritiva (acompanhamento adicional ou salada) (até 2x mês)	farinha de mandioca	30	g	480	17
		cenoura	20	g	480	
		ovo	0,2	un	480	
		couve	15	g	480	
		cebola	8	g	480	
		margarina	5	g	480	
		bacon	5	g	480	
21	sobremesa (até 1x mês)	doce de leite	50	g	480	5
		goiabada	50	g	480	5
		bananada natura	50	g	480	5
		mel (servido c/ fruta)	5	g	480	5

CARDÁPIO PROPOSTO PELO CAMPUS CORUMBÁ

Nº DO CARDÁPIO	Nome da Preparação	ingredientes	per	un de medida	nº de comensais	nº de repetições (200 dias)
			capta		projeção	200

			(A)		(B)	(C)
1	omelete de legumes, ovos mexidos com legumes	ovos	1	un	500	10
		milho em conserva	30	g	500	
		cenoura	30	g	500	
		couve	10	g	500	
		arroz	80	g	500	
		feijão	30	g	500	
		salada A ou B	30	g	500	
		salada A ou B	30	g	500	
2	macarrão à bolonhesa com legumes	macarrão	70	g	500	18
		carne moída	100	g	500	
		extrato de tomate	20	g	500	
		cenoura	15	g	500	
		milho em conserva	15	g	500	
		feijão	30	g	500	
		salada A ou B	60	g	500	
		carne bovina	100	g	500	
		mandioca	30	g	500	

3	Picadinho de carne bovina com mandioca	arroz	80	g	500	20
		feijão	30	g	500	
		salada A ou B	60	g	500	
4	linguiça toscana assada	linguiça toscana	100	g	500	20
		arroz	80	g	500	
		feijão	30	g	500	
		salada A ou B	60	g	500	
5	picadinho de frango com vagem	peito de frango	100	g	500	30
		vagem	30	g	500	
		arroz	80	g	500	
		feijão	30	g	500	
		salada A ou B	60	g	500	
6	carne moída com berinjela /legume	carne moída	100	g	500	20
		berinjela	30	g	500	
		arroz	80	g	500	
		feijão	30	g	500	
		salada A ou B	60	g	500	

7	torta de legumes com suco e fruta	peito de frango	80	g	500	3
		milho em conserva	10	g	500	
		ervilha	5	g	500	
		farinha de trigo	30	g	500	
		ovos	0,2	un	500	
		leite	20	ml	500	
		queijo muçarela	3	g	500	
		tomate	30	g	500	
		margarina	5	g	500	
		açúcar	5	g	500	
		suco concentrado	70	ml	500	
8	arroz carreteiro	carne seca	80	g	500	10
		calabresa	20	g	500	
		bacon	5	g	500	
		arroz	80	g	500	
		feijão	30	g	500	
		salada A ou B	60	g	500	
		carne bovina	100	g	500	

9	carne em tiras acebolada	cebola	20	g	500	10
		arroz	80	g	500	
		feijão	30	g	500	
		farofa nutritiva	60	g	500	
10	peixe ensopado	pescado	120	g	500	5
		cebola	10	g	500	
		pimentão	10	g	500	
		tomate	10	g	500	
		arroz	80	g	500	
		feijão	25	g	500	
		farofa nutritiva	60	g	500	
11	peixe empanado assado	pescado	120	g	500	5
		farinha de trigo	15	g	500	
		ovos	0,2	un	500	
		arroz	80	g	500	
		feijão	30	g	500	
		farofa nutritiva	60	g	500	
		peito de frango	60	g	500	

12	sanduíche de frango com suco de fruta	queijo muçarela	20	g	500	2
		extrato de tomate	15	g	500	
		pão de leite	1	un	500	
		açúcar	5	g	500	
		suco concentrado	70	ml	500	
13	sanduíche de carne moída e suco de fruta	carne moída	1	un	500	2
		queijo muçarela	20	g	500	
		extrato de tomate	2	g	500	
		pão de leite	1	un	500	
		açúcar	5	g	500	
		suco concentrado	70	ml	500	
14	ovos com queijo	ovos	1	un	500	10
		queijo muçarela	20	g	500	
		cebolinha /orégano	2	g	500	
		couve	60	g	500	
		arroz	80	g	500	
		feijão	30	g	500	

		salada A ou B	60	g	500	
15	coxa sobrecoxa assada ou refogada com legumes	coxa sobrecoxa	180	g	500	25
		batata inglesa	30	g	500	
		arroz	80	g	500	
		feijão	30	g	500	
		salada A ou B	30	g	500	
17	calabresa com legumes	calabresa	80	g	500	10
		cenoura	30	g	500	
		pimentão	30	g	500	
		arroz	80	g	500	
		feijão	30	g	500	
		salada A ou B	60	g	500	
18	bisteca suína refogada com pimentão	bisteca suína	180	g	500	16
		pimentão	30	g	500	
		arroz	80	g	500	
		feijão	30	g	500	
		salada A ou B	60	g	500	

Acompanhamento	farofa nutritiva (acompanhamento adicional ou salada) (até 2x mês)	farinha de mandioca	30	g	500	20
		cenoura	20	g	500	
		ovo	0,2	un	500	
		couve	15	g	500	
		cebola	8	g	500	
		margarina	5	g	500	
		bacon	5	g	500	
acompanhamento	polenta de fubá ou milho verde (substitui a salada tipo C)	farinha de fubá	20	g	500	10
		margarina	5	g	500	
		sal	1	g	500	
sobremesa	sobremesa (até 1x mês)	doce de leite	50	g	500	5
		goiabada	50	g	500	5
		bananada natural	30	g	500	5
		mel (servido c/ fruta)	5	g	500	

CARDÁPIO PROPOSTO PELO CAMPUS NAVIRAÍ

--	--	--	--	--	--	--	--

Nº DO CARDÁPIO	Nome da Preparação	ingredientes	per capta	un de medida	nº de comensais	nº de repetições (200 dias)	quantidade estimada de gêneros
					2025	210	
			(A)		(B)	(C)	(A*B*C)
1	Feijão	feijão carioca	30	un	430	80	1032
		óleo	1	ml	430		34
		alho	3	g	430		103
		sal	2	g	430		69
		cominho	1	g	430		69
		louro	0,5	g	430		172
2	Arroz branco	alho	3	g	430	113	146
		óleo	3	g	430		146
		sal	2	g	430		97
		arroz	70	g	430		680
3	Laranja in natura	laranja	80	g	430	40	1376
4	Repolho com tomate	repolho verde	50	g	430	20	430
		tomate	20	g	430		172
		óleo	1	ml	430		9
		limão	3	g	430		26

		sal	1	g	430		9
5	Banana in natura	banana	80	g	430	30	1032
6	Salada de Beterraba	beterraba	80	g	430	20	688
		cebola	5	g	430		43
		óleo	1	ml	430		9
		sal	1	g	430		9
		limão	3	g	430		26
7	Salada de Repolho	repolho verde	60	g	430	30	774
		cebolinha	5	g	430		65
		sal	1	g	430		13
		limão	3	g	430		39
		óleo	1	ml	430		13
8	Farofa de cebola	farinha de mandioca	20	g	430	5	43
		margarina	5	g	430		22
		cebola	30	g	430		65
		sal	2	g	430		4
9		pepino	40	g	430	10	172
		tomate	40	g	430		172
		cebolinha	2	g	430		9

	Salada pepino e tomate	sal	1	g	430		4
		limão	3	g	430		13
10	Melancia in Natura	melancia	150	g	430	10	645
11	Salada colorida	repolho verde	40	g	430	15	258
		repolho roxo	10	g	430		65
		cenoura	10	g	430		65
		cebolinha	1	g	430		6
		óleo	1	ml	430		6
		limão	3	g	430		19
		sal	1	g	430		6
12	Purê de batata	batata inglesa	120	g	430	5	258
		margarina	8	g	430		34
		cebola	5	g	430		11
		alho	3	g	430		6
		sal	2	g	430		4
		cebolinha	3	g	430		6
		leite	15	ml	430		32
		abóbora	10	g	430		86
		vagem	5	g	430		43

13	Legumes assados	couve-flor	15	g	430	20	129
		brócolis	15	g	430		129
		cenoura	15	g	430		129
		pimentão vermelho	2	g	430		17
		pimentão amarelo	2	g	430		17
		cebola	3	g	430		26
		sal	1	g	430		9
		óleo	3	ml	430		26
		alho	1	g	430		9
		açafrão	1	g	430		9
		curry	1	g	430		9
		chimichurri	1	g	430		9
		orégano	1	g	430		9
14	Creme de milho	milho verde	35	un	430	5	443
		margarina	3	g	430		13
		cebola	5	g	430		11
		alho	1	g	430		2
		cebolinha	3	g	430		6
		orégano	1	g	430		2

		sal	2	g	430		4
		amido de milho	3	g	430		13
		leite	30	ml	430		65
15	Macarrão ao molho vermelho	macarrão	65	g	430	20	1118
		tomate	20	g	430		172
		cenoura	5	g	430		43
		cebolinha	2	g	430		17
		sal	2	g	430		17
		óleo	5	ml	430		43
		alho	2	g	430		17
		orégano	1	g	430		17
		páprica	1	g	430		17
		chimichurri	1	g	430		17
		colorau	5	g	430		86
		cebola	3	g	430		26
		extrato de tomate	20	un	430		205
		farinha de mandioca	20	g	430		43
		cebolinha	3	g	430		6
		sal	1	g	430		2

16	Farofa nutritiva	óleo	5	ml	430	5	11
		orégano	1	g	430		2
		colorau	5	g	430		11
		cebola	5	g	430		11
		cenoura	10	g	430		22
		linguiça calabresa	15	g	430		32
		ovo	15	g	430		18
		couve	3	g	430		6
		chimichurri	1	g	430		2
17	Caldo Kenga	peito de frango	50	g	430	10	215
		mandioca	40	g	430		172
		cebolinha	2	g	430		9
		sal	2	g	430		9
		óleo	5	ml	430		22
		alho	2	g	430		9
		orégano	1	g	430		4
		cebola	3	g	430		13
		bacon	4	g	430		17
		milho verde	3	un	430		13

		chimichurri	1	g	430		4
18	Frango Assado	sobrecoxa	150	g	430	10	645
		sal	3	g	430		13
		óleo	12	ml	430		52
		alho	4	g	430		17
		orégano	2	g	430		17
		açafrão	2	g	430		17
		curry	2	g	430		17
		páprica	2	g	430		17
19	Cuscuz mole	peito de frango	50	g	430	10	215
		flocão de milho	30	g	430		258
		cebolinha	1	g	430		4
		sal	2	g	430		9
		óleo	22	ml	430		95
		alho	3	g	430		13
		extrato de tomate	1	g	430		4
		cebola	5	g	430		22
		ervilha	2	un	430		51

		milho verde	6	un	430		152
		ovo	12	un	430		29
		páprica	1	g	430		4
		açafrão	1	g	430		4
20	Feijoada	feijão preto	40	g	430	10	172
		pernil suíno	40	g	430		172
		linguiça calabresa	20	g	430		86
		cebola	3	g	430		13
		alho	3	g	430		13
		cebolinha	3	g	430		13
		bacon	5	g	430		22
		sal	2	g	430		9
		louro	0,5	g	430		22
		páprica	2	g	430		17
		chimichurri	2	g	430		17
		cominho	1	g	430		9
		peito de frango	60	g	430		103
		macarrão	70	g	430		241
		couve-flor	15	g	430		26

21	Yakisoba	brócolis	15	g	430	4	26
		cenoura	10	g	430		17
		cebola	5	g	430		9
		vagem	5	g	430		9
		pimentão verde	5	g	430		9
		sal	2	g	430		3
		óleo	3	ml	430		5
		amido de milho	3	g	430		10
		cebolinha	3	g	430		5
		chimichurri	1	g	430		2
		páprica	1	g	430		2
		feijão carioca	30	g	430		129
		pernil suíno	60	g	430		258
		linguiça calabresa	10	g	430		43
		cebola	5	g	430		22
		sal	2	g	430		9
		alho	1	g	430		4
		óleo	3	ml	430		13
		cebolinha	1	g	430		4

22	Feijão tropeiro	farinha de mandioca	15	g	430	10	65
		ovo	12	g	430		29
		bacon	5	g	430		22
		cominho	1	g	430		9
		colorau	3	g	430		26
		louro	0,5	g	430		4
		páprica	1	g	430		9
		couve	10	g	430		43
23	Macarrão com frango	macarrão	65	g	430	10	280
		peito de frango	70	g	430		301
		cenoura	5	g	430		22
		cebola	5	g	430		22
		cebolinha	2	g	430		9
		sal	2	g	430		9
		óleo	5	ml	430		22
		alho	1	g	430		4
		extrato de tomate	10	g	430		51
		milho verde	7	g	430		177
		colorau	5	g	430		43

		páprica	1	g	430		9
24	Caldo de mandioca	miolo da paleta	60	g	430	10	258
		mandioca	50	g	430		215
		cebolinha	1	g	430		4
		sal	2	g	430		9
		óleo	5	g	430		22
		alho	1	g	430		4
		chimichurri	1	g	430		9
		cebola	3	g	430		13
		colorau	3	g	430		26
		cominho	1	g	430		9
		páprica	1	g	430		9
25	Polenta com frango	peito de frango	80	g	430	6	206
		cebolinha	2	g	430		5
		sal	2	g	430		5
		óleo	3	ml	430		8
		alho	3	g	430		8
		cebola	10	g	430		26
		tomate	10	g	430		26

		extrato de tomate	12	g	430		37
		cenoura	5	g	430		13
		fubá	10	g	430		26
		chimichurri	1	g	430		5
		páprica	1	g	430		5
		colorau	3	g	430		15
26	Sopa	macarrão	40	g	430	5	86
		pimentão verde	3	g	430		6
		miolo da paleta	50	g	430		108
		batata inglesa	20	g	430		43
		cebolinha	3	g	430		6
		sal	2	g	430		4
		óleo	5	ml	430		11
		alho	3	g	430		6
		cebola	5	g	430		11
		abóbora	5	g	430		11
		cenoura	5	g	430		11
		couve	3	g	430		6

		extrato de tomate	5	g	430		13
		colorau	3	g	430		13
		chimichurri	1	g	430		4
		açafrão	1	g	430		4
27	Frango com legumes	sobrecoxa	120	g	430	10	516
		batata inglesa	10	g	430		43
		cebolinha	2	g	430		9
		sal	2	g	430		9
		óleo	5	ml	430		22
		alho	1	g	430		4
		orégano	1	g	430		9
		cebola	5	g	430		22
		cenoura	7	g	430		30
		abóbora	7	g	430		30
		extrato de tomate	10	un	430		51
		açafrão	1	g	430		9
		páprica	1	g	430		9
		chocolate em pó	20	g	430		52

28	Bolo de chocolate e chá	óleo	12	ml	430	6	31
		farinha de trigo	50	g	430		129
		ovo	15	g	430		22
		fermento químico	3	g	430		31
		leite	25	g	430		65
		açúcar	60	g	430		77
		chá mate	5	g	430		52
29	Bolo de coco e chá	coco ralado	8	g	430	6	41
		óleo	12	ml	430		31
		farinha de trigo	50	g	430		129
		ovo	15	g	430		22
		fermento químico	3	g	430		31
		leite	25	ml	430		65
		açúcar	60	g	430		77
		chá mate	5	g	430		52
		macarrão	70	g	430		301
		músculo moído	80	g	430		344
		cenoura	5	g	430		22

30	Macarrão bolonhesa	cebolinha	2	g	430	10	9
		sal	2	g	430		9
		óleo	3	ml	430		13
		alho	2	g	430		9
		orégano	1	g	430		9
		cebola	3	g	430		13
		colorau	5	g	430		43
		extrato de tomate	15	g	430		77
		milho verde	7	g	430		177
31	Galinhada	arroz	60	g	430	10	258
		sobrecoxa	150	g	430		645
		cenoura	10	g	430		43
		milho verde	2	g	430		9
		cebolinha	1	g	430		4
		sal	2	g	430		9
		óleo	5	ml	430		22
		alho	1	g	430		4
		cebola	6	g	430		26
		extrato de tomate	3	g	430		15

		chimichurri	1	g	430		9
		açafrão	1	g	430		9
		colorau	3	g	430		26
		curry	1	g	430		9
32	Polenta com carne	músculo moído	80	g	430	6	206
		cebolinha	2	g	430		5
		sal	2	g	430		5
		óleo	3	ml	430		8
		alho	3	g	430		8
		cebola	10	g	430		26
		extrato de tomate	12	g	430		37
		milho verde	5	g	430		76
		fubá	20	g	430		52
		cenoura	5	g	430		13
		colorau	3	g	430		15
		chimichurri	1	g	430		5
		páprica	1	g	430		5
		arroz	70	g	430		60
		linguiça suína	80	g	430		344

33	Arroz com linguiça	cebolinha	2	g	430	8	9
		sal	2	g	430		9
		óleo	5	ml	430		22
		alho	2	g	430		9
		pimentão amarelo	5	g	430		22
		cebola	5	g	430		22
		colorau	3	g	430		26
		páprica	1	g	430		9
		chimichurri	1	g	430		9
34	Bolo de fubá e leite com café	fubá	25	g	430	6	65
		óleo	10	ml	430		26
		farinha de trigo	25	g	430		65
		ovo	10	g	430		14
		fermento químico	3	g	430		31
		leite	220	ml	430		568
		açúcar	30	g	430		77
		café	25	g	430		65
		miolo da paleta	90	g	430		387

35	Carne com legumes	vagem	5	g	430	10	22
		cebolinha	3	g	430		13
		sal	2	g	430		9
		óleo	5	ml	430		22
		alho	2	g	430		9
		cebola	5	g	430		22
		cenoura	5	g	430		22
		abóbora	5	g	430		22
		extrato de tomate	10	g	430		51
		orégano	1	g	430		9
		chimichurri	2	g	430		17
		páprica	1	g	430		9
36	Carreteiro de charque	arroz	60	g	430	4	21
		charque	60	g	430		103
		cebolinha	2	g	430		3
		açúcar	1	g	430		1
		sal	1	g	430		2
		óleo	5	ml	430		9
		alho	3	g	430		5
		cebola	6	g	430		10

		cenoura	5	g	430		9
		colorau	2	g	430		7
		páprica	1	g	430		3
		chimichurri	1	g	430		3
37	Pão com margarina e iogurte	pão francês	80	g	430	2	69
		margarina	15	g	430		26
		bebida láctea	200	ml	430		191
38	Carne suína	pernil suíno	150	g	430	5	323
		cebola	5	g	430		11
		cebolinha	2	g	430		4
		sal	2	g	430		4
		alho	3	g	430		6
		óleo	5	ml	430		11
		limão	3	g	430		6
		páprica	1	g	430		4
		pimentão verde	5	g	430		11
		linguiça suína	120	g	430		206
		cebolinha	2	g	430		3

39	Linguiça com cabotiã	sal	2	g	430	4	3
		óleo	5	ml	430		9
		alho	1	g	430		2
		cebola	10	g	430		17
		cabotiã	20	g	430		34
		páprica	1	g	430		3
		chimichurri	1	g	430		3
40	Pão com patê e suco	pão francês	80	g	430	2	69
		peito de frango	50	g	430		43
		inhame	10	g	430		9
		cenoura	5	g	430		4
		cebolinha	3	g	430		3
		azeitona	3	g	430		17
		sal	1	g	430		1
		cebola	3	g	430		3
		alho	1	g	430		1
		óleo	2	ml	430		2
		colorau	1	g	430		1
		páprica	1	g	430		1
		açafrão	1	g	430		1

		açúcar	10	g	430		9
		concentrado de maracujá	25	ml	430		22
41	Strogonoff de frango	peito de frango	130	g	430	4	224
		óleo	3	ml	430		5
		margarina	8	g	430		28
		cebola	5	g	430		9
		alho	3	g	430		5
		cebolinha	3	g	430		5
		farinha de trigo	6	g	430		10
		leite	50	g	430		86
		extrato de tomate	5	g	430		10
		nós moscada	1	g	430		17
		páprica	1	g	430		3
		açafrão	1	g	430		3
		colorau	1	g	430		3
		sal	2	g	430		3
		pão francês	80	g	430		69

42	Buraco quente	músculo moído	50	g	430	2	43
		extrato de tomate	15	g	430		15
		cenoura	5	g	430		4
		cebola	5	g	430		4
		cebolinha	2	g	430		2
		sal	1	g	430		1
		óleo	3	g	430		3
		alho	2	g	430		2
		orégano	1	g	430		2
		colorau	5	g	430		9
		páprica	1	g	430		2
		açúcar	10	g	430		17
		concentrado de maracujá	25	ml	430		22
		miolo da paleta	120	g	430		258
		cebolinha	2	g	430		4
		sal	2	g	430		4
		óleo	5	ml	430		11
		alho	3	g	430		6

43	Isca de carne acebolada	páprica	1	g	430	5	4
		chimichurri	1	g	430		4
		orégano	1	g	430		4
		extrato de tomate	3	g	430		8
		amido de milho	3	g	430		13
		cebola	20	g	430		43
44	Salada de couve	couve	70	g	430	10	301
		cebola	5	g	430		22
		sal	1	g	430		4
		óleo	1	ml	430		4
		limão	3	g	430		13
45	Salada de Alface com tomate	alface	60	g	430	10	258
		tomate	20	g	430		86
		sal	1	g	430		4
		óleo	1	ml	430		4
		limão	3	g	430		13
		amendoim	40	g	430		138
		leite	200	ml	430		344
		açúcar	20	g	430		17

46	Chá de amendoim e pipoca	canela	1	g	430	4	17
		milho de pipoca	50	g	430		172
		sal	1	g	660		3
		óleo	3	ml	430		5

CARDÁPIO PROPOSTO PELO CAMPUS TRÊS LAGOAS

Nº DO CARDÁPIO	Nome da Preparação	ingredientes	per capta	un de medida	nº de comensais	nº de repetições (200 dias)
					projeção 2025	200
			(A)		(B)	(C)

1	omelete de legumes, ovos mexidos com legumes	ovos	1	un	600	5
		milho em conserva	30	g	600	
		cenoura	30	g	600	
		couve	10	g	600	
		arroz	80	g	600	
		feijão	30	g	600	
		alface	30	g	600	
		tomate	30	g	600	
2	macarrão à bolonhesa com legumes	macarrão	70	g	600	30
		carne moída	100	g	600	
		extrato de tomate	20	g	600	
		cenoura	15	g	600	
		milho em conserva	15	g	600	
		feijão	30	g	600	
		beterraba	30	g	600	
		repolho	30	g	600	
3		carne bovina	100	g	600	40
		mandioca	30	g	600	
		arroz	80	g	600	

	Picadinho de carne bovina com mandioca	feijão	30	g	600	
		rúcula	60	g	600	
4	picadinho de frango com vagem	peito de frango	100	g	600	30
		vagem	30	g	600	
		arroz	80	g	600	
		feijão	30	g	600	
		pepino	60	g	600	
5	carne moída com berinjela /legume	carne moída	100	g	600	25
		berinjela	30	g	600	
		arroz	80	g	600	
		feijão	30	g	600	
		alface	60	g	600	
6	almôndegas de carne bovina	carne moída	80	g	600	10
		farinha de trigo	15	g	600	
		ovos	0,2	un	600	
		extrato de tomate	10	g	600	
		arroz	80	g	600	
		feijão	30	g	600	

		agrião	30	g	600	
		alface	30	g	600	
7	carne em tiras acebolada	carne bovina	100	g	600	20
		cebola	20	g	600	
		arroz	80	g	600	
		feijão	30	g	600	
		farofa nutritiva	60	g	600	
8	peixe empanado assado	pescado	120	g	600	5
		farinha de trigo	15	g	600	
		ovos	0,2	un	600	
		arroz	80	g	600	
		feijão	30	g	600	
		farofa nutritiva	60	g	600	
9	coxa sobrecoxa assada ou refogada com legumes	coxa sobrecoxa	180	g	600	20
		cebola	15	g	600	
		batata inglesa	15	g	600	
		arroz	80	g	600	
		feijão	30	g	600	

		repolho	30	g	600	
		tomate	30	g	600	
10	calabresa com legumes	calabresa	80	g	600	5
		cenoura	30	g	600	
		pimentão	30	g	600	
		arroz	80	g	600	
		feijão	30	g	600	
		acelga	30	g	600	
11	bisteca suína refogada com pimentão	bisteca suína	180	g	600	10
		pimentão	30	g	600	
		arroz	80	g	600	
		feijão	30	g	600	
		salada	30	g	600	
13	farofa nutritiva (acompanhamento adicional ou salada) (até 2x mês)	farinha de mandioca	30	g	600	10
		cenoura	20	g	600	
		ovo	0,2	un	600	
		couve	15	g	600	
		cebola	8	g	600	
		margarina	5	g	600	
		bacon	5	g	600	

14	sobremesa (até 1x mês)	doce de leite	50	g	600	10
		goiabada	50	g	600	
		mel (servido c/ fruta)	5	g	600	

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 3.589.356,29

Valor (R\$): 3.589.356,29 (três milhões, quinhentos e oitenta e nove reais mil, trezentos e cinquenta e seis reais e vinte e nove centavos)

A estimativa do valor total da contratação será a soma dos valores totais por campi, tendo por base a quantidade total estimada de cada item e seu preço unitário.

O custo estimado foi apurado por cada campus, adotando-se a melhor metodologia para obtenção do preço praticado para sua localidade, sendo uma das alterações realizada neste novo pregão como forma de redução de inexecução contratual e os licitantes considerarem os custos com logísticas para cada fornecimento.

Cada unidade fez seu termo de responsabilidade sobre a pesquisa de preço e os lançamentos neste Estudo Técnico Preliminar dos valores e também a composição do Mapa Comparativo baseado na Instrução Normativa nº 65, de 07 de julho de 2021,

Foram desconsiderados os valores inexequíveis, inconsistentes e excessivamente elevados.

ESTIMATIVAS DOS CA

CAMPUS AQ		
GRUPO	ITEM	DES
	1	ABÓBOF sem mar tamanho sem lesõ cortes. is /ou mecê transport
	2	AÇAFRÃ de 1ª que conserva aditivos e plástica e sabor e t Apreseta sem apa carunchc danos.
	3	ACELGA natura, ta uniforme tenro, livi danificad parasitas fertilizant perfeito e sem defe

		podridão deformac queimad manchas por prag
	4	ALHO- ir cabeça ir e uniform brilho, de isento de não deve mofos ou
	5	BANANA natura, e de 1º qu amadure sãs, sem acondic plástica t resistent pesagerr semanal. secundári monoblo
	6	BANANA natura, e de 1º qu amadure sãs, sem acondic plástica t resistent pesagerr semanal. secundári monoblo
	7	BATATA qualidade coloraçã livre de s larvas, re Deverá e para con graves co amassad descolor com mar injúrias p
	8	BATATA qualidade coloraçã livre de s larvas, re Deverá e para con graves co amassad

		descolora com mar injúrias p
	9	BETERR in natura uniforme sujidades resíduo c estar em consumo como por murcha, i descolora com mar injúrias p
	10	BRÓCOL natura, ta uniforme sujidades resíduo c estar em consumo como por murcha, i descolora com mar injúrias p
	11	CEBOLA culinário, réstia, ta qualidade sãs, sem acondicio adequada peso do
	12	CEBOLIN 150g, de natura, ta uniforme parasitas fertilizant perfeito e sem defe podridão deformac queimada manchas por prag
	13	CENOUF natura, ta uniforme sujidades resíduo c estar em consumo como por murcha, i

GRUPO 1 - HORTIFRUIT

	descolora com mar injúrias p
14	COUVE l in natura uniforme tenro, liv danificad parasitas fertilizant perfeito e sem defe podridão deformac queimad manchas por prag
15	COUVE, de 1ª qu tamanho bem des de folhas sujidade resíduo c estar em consumo como por murchão, descolora com mar injúrias p
16	LARANJ, qualidade coloraçã livre de s larvas, re Deverá e para con defeitos q amassad descolora com mar injúrias p
17	LIMÃO ir (rosa ou tamanho odor esp desenvol firme, se internos consumo pragas o mecânica manuseio boas con

		isenta de umidade Fornecir
	18	MAÇÃ, ti qualidade coloração livre de s larvas, re Deverá e para con defeitos q amassad descolora com mar injúrias p
	19	MANDIO tipo casc a grande adicionai (Mandioc congelad embalag resistente vácuo ou denomina produto, registro n Agricultu data de f lote.
	20	MELANC natura, ta uniforme parasitas fertilizant perfeito e madura, como por murcho, descolora com mar injúrias p
	21	PEPINO qualidade coloração livre de s larvas, re Deverá e para con graves ci amassad descolora com mar injúrias p
		PIMENT, qualidade coloração

	22	livre de s larvas, re Deverá e para con graves co amassad descolora com mar injúrias p
	23	REPOLH qualidade coloração de folhas sujidades resíduo c estar em consumo como poi murcho, i descolora com mar injúrias p
	24	REPOLH qualidade coloração de folhas sujidades resíduo c estar em consumo como poi murcho, i descolora com mar injúrias p
	25	SALSA, i qualidade coloração sujidades resíduo c estar em consumo como poi murcho, i descolora com mar injúrias p
	26	TOMATE qualidade coloração sujidades resíduo c estar em consumo como poi murcho, i descolora

		com mar injúrias p
	27	AÇUCAR qualidade aspecto q isento de de umida estranho embalag fabricant fabricant prazo de na emba
	28	AROMAT APRESE Incolor , :
	29	AMIDO [E] Amido: E de 500g
	30	ARROZ, pacote de fino, sub prazo val fabricant acondicio de polipr original d matéria t fungos, r fragment
	31	CACAU I solúvel, c cacau, ni
	32	CHIMICH desidrata qualidade aromatiz químicos atóxica, c textura c Apreseta sem apa carunchc danos.
	33	COLORA qualidade aromatiz químicos atóxica, c textura c Apreseta sem apa carunchc danos.
		CURRY, sem con

	34	aromatizantes químicos atóxica, com textura cremosa. Apreseta-se sem apresentar carunchos e danos.
	35	COMINH/1ª qualidade conserva aditivos com embalagem plástica e sabor e textura. Apreseta-se sem apresentar carunchos e danos.
	36	ERVILHA/embalagem clara de vidro fabricante Ministério IMA ou S/ fabricação apresente 300g não validade após a data
	37	EXTRATO embalagem tomate com de tomate semente açúcar e sódio, assado sem quebra de natureza organoléptica embalado fabricante dos ingredientes nutricionais fabricante e vencer o prazo de validade do corpo da acondicionamento contendo unidades apresente amassado de 06 meses entrega.
		FARINHA/ especial moagem

GRUPO 2 - NÃO PERECECÍVEIS

38	trigo, isen umidade de umida ferro e á em emb fabricant terrosa, f livre de u estranho branco, e embalag fabricant fabricaçã informaç informaç
39	FARINH/ de milho, de 1ª qua 500 gran fabricant informaç de fabric validade. não cont anormali terrosa, f livre de u estranho mínimo c entrega.
40	FARINH/ 1º qualid apresent fragment data de f validade, nutricion fabricant embalag
41	FEIJÃO, novo, grã brilhoso, terrosa, p estranho e livre de contendc do fabric CNPJ do do lote, e data ou p Embalag transpare mínimo c
	FEIJÃO I grãos int liso, isen pedras o

	42	fungos ou umidade; no mínimo fabricante; CNPJ do do lote, e data ou p Embalag transpare de 1 kg.
	43	FERMEN formado mistura c químicas influência umidade; desprenc de expar com farin féculas, e volume e embalag seco e se apresent acondicio original d identifica de valida fabricante
	44	LEITE, IN vaca pas líquido, e PARK de fabricante informaç de fabrica validade, para ater consumir mínimo c entrega
	45	LOURO. inteira, e 1ª qualid conserva aditivos c plástica e sabor e t Apreseta aparência parasitas
	46	MACARF COM OV espaguei embalad fabricante transpare

		fabricação com infor isentos d mofos, di firmes.
	47	MARGAR cremosa vitamina GORDUR Embalag
	48	MILHO V CONSEF 2,6kg, pe 1,7kg. Co e salmou contém ç de lata, r estufame Apresent íntegra.
	49	ÓLEO DI frascos 9 originalm deve con data de f validade,
	50	ORÉGAN folha sec fabricação
	51	PROTEÍR SOJA: A Aspecto Sabor ca
	52	PROTEÍR SOJA: A Aspecto Sabor fra
	53	SAL, refi de 1 kg, originalm com data de valida fabricante ingredier
	54	Trigo par para kibe gramas, contendo nutricion e data de integro n anormali terrosa, f livre de u

		estranho mínimo c entrega.
	55	VINAGRE contendo fabricante prazo de original d nutricional embalagem 750 ml de mínima c
	56	BACON. animal: s em mant e textura produto, apresent transpare fechame lacradas, nome do endereço da Agricu SIM), dat validade conserva fabricante mínima c de entreg
	57	CARNE I limpa, se qualidade gordura, apresent transpare fechame lacradas, nome do endereço da Agricu SIM), dat validade 5kg
	58	CHARQUE SECA, re dianteira adicionai e textura produto, apresent transpare fechame lacradas, nome do endereço da Agricu

GRUPO 3 - PERECÍVEIS (PROTEÍNAS E REFRIGERADOS)		SIM), da validade 5kg
	59	LINGUIÇA cozida de com cor, caracterí boa quali embalag resistente vácuo ou denomin produto, registo n Agricultu data de f lote.
	60	QUEIJO de vaca, Apresent 20g. A er apresent conter id do produ embalag transcriç SIF ou IM
	61	OVOS, C GRANDE higieniza unitário e A, acond de papel caracterí mantidas 10 dias a
	62	FILÉ DE <u>sem pele</u> caracterí resfriado cor, odor caracterí boa qual em emb resistente vácuo ou denomin produto, registo n Agricultu data de f lote.
		Saco plá resistente armazen

GRUPO 4 - EMBALAGENS

63	medidas 25x35cm tipo bobin
64	Saco plá resistente armazen medidas 30x40cm tipo bobin
65	Saco plá resistente armazen medidas 40x50cm 10kg, tip
66	Saco plá transparente atóxico, i capacidade coleta de /água
67	Fardo, sã transparente sanfonac reciclado micra, m 80x50cm de alime
68	Etiquetas couchê, l 60x40mr 1000 uni identifica padrão A informaç impressa /manipul conserva /resfriado
69	FÓSFOR longo, er unidades

ESTIMADO TOTAL DO CAMPUS A		
CAMPUS C		
GRUPO	ITEM	DESC
	70	Legume Branca, e cabeça (l
	71	Fruta Tip Apresent
	72	Legume Abóbora

GRUPO 5 - HORTIFRUIT	73	COUVE, qualidade, coloração, desenvolvimento, folhas da, parasitas, fertilizant, perfeito e sem defe, podridão, deformac, queimad, manchas por prag
	74	Fruta Tip Apresent casca
	75	Fruta Tip Nacional Natural.Ç
	76	Fruta Tip Apresent Quilogram
	77	Legume Mandioca Apresent casca. Q
	78	Verdura Repolho Quilogram
	79	Legume Salada. C
	80	Verdura Crespa. C
	81	Fruta Tip Apresent Quilogram
	82	Legume Doce. Qu
	83	Legume Berinjela
	84	Legume Beterraba
	85	CEBOLIN 1ª qualidade, tamanho, livre de s, larvas, re, Deverá e para con, graves co, amassad, descolor, com mar, injúrias p

	86	Legume Cenoura
	87	COENTO, qualidade, cor, ausência de sujidade, resíduo e estar em consumo como por exemplo murcho, descolorido com manchas injúrias p
	88	Legume Quilogramas
	89	Fruta Tip Apresentação Quilogramas
	90	Fruta Tip Apresentação Quilogramas
	91	Legume Quilogramas
	92	Legume Pimentão
	93	Fruta Tip Apresentação Quilogramas
	94	Legume Quilogramas
	95	SALSA, qualidade, cor, ausência de sujidade, resíduo e estar em consumo como por exemplo murcho, descolorido com manchas injúrias p
	96	BATATA, qualidade, cor, ausência de larvas, re Deverá e para consumo graves e amassado descolorido com manchas injúrias p Quilogramas

	97	condime Apresent Adicional
	98	Legume Vagem M
	99	Legumin Carioca , Quilogram
	100	Legumin Preto , Ti
	101	Macarrão Massa S De Farin Ingredier Ovos , A Espague originalm resistente data de f validade, fabricant parasitas inteiros e
	102	EXTRAT Embagal tomate c de tomat semente açúcar e sódio, as sem qua de natur organolé embalad fabricant dos ingre nutricion fabricant e vencim corpo da acondici contendo unidades apresent amassac de 06 m entrega.
	103	Legume Milho Ve Quilogram
	104	Farinha I Industrial Especial Sem Feri
		LEITE, IN

GRUPO 6 - NÃO PERECECÍVEIS

105	vaca pas líquido, e PARK de fabricanti informaç de fabrici validade, para ater consumic mínimo c entrega
106	Sal Tipo: Alimentíc Sódio: 39 Iodato De Antiumec Embalag
107	Óleo Veç Soja, em original d de fabrici
108	Vinagre Tinto , Ti 40%, Asç Aspecto depósito
109	Achocola , Sabor: Caracteri Enriquec Embalag
110	Café Ap Moído , 1 Empacot Caracteri Café Ará 500g
111	Açúcar T Coloraçã de 2kg. A e médio, terrosa, l fragment acondicic original d fabricaçã estampa
112	Ferment Apresent de 100g com iden prazo de estar sec apresent
	Farinha T Tipo: Fut

	113	Adicional Embalag fabricante produto e
	114	Biscoito : Cream C Farinha I Com Fer
	115	Margarina Vegetal , Abaixo D Sabor: C de 1 kg
	116	Pão Baso Refinada Tipo Adic Apresent
	117	Aromatiz Apresent Sabor: B de 30ml
	118	Arroz Be , Subgru Longo Fi Embalag
	119	Biscoito : Sem Rec 400g
	120	Proteína Apresent Físico: D
	121	PÃO DE massa: p e queijo, adicional formato: apresent
	122	Frios Var Pernil , T Cozido , Capa De Apresent De Cons Quilogram
	123	Carne De Animal: F Filé De F Fatiado , Conserva Processa Sem Oss
		Carne Bo Corte: Ac Apresent De Cons (A). Emb

GRUPO 7 - PERECÍVEIS (PROTEÍNAS E REFRIGERADOS)

124	denomina produto, registro n Agricultu data de f lote.
125	Ovo Orig Branco , Médio. b
126	Carne S Traseiro Origem: l Em Mant Conserva Quilogram
127	Queijo O Variedad Apresent Gordura: Gordura
128	Carne de Animal: F Coxa E S Apresent Estado C Congelac Sem Pel Osso. El denomina produto, registro n Agricultu data de f lote.
129	Carne De Toucinho Suína , A Estado C Resfriado
130	Embutido Calabres Tipo Pre Estado C Congelac
131	Carne B Corte: P Peça Inte Conserva
132	Carne S Corte: C Apresent Processa Estado C Congelac
	Embutido Toscana

	133	Tipo Prej Estado D Resfriado
	134	Peixe In Tilápia , Apresent Estado D Congelac
	135	Carne Su Corte: Co Apresent De Cons Quilogram
	136	Iogurte I Sabor , C Polpa Ou Compon Adoçado
	137	Embutido Tipo Prej Estado D Resfriado
GRUPO 8 - EMBALAGENS	138	Saco plá resistente armazen medidas 25x35cm tipo bobin
	139	Saco plá resistente armazen medidas 30x40cm tipo bobin
	140	Saco plá resistente armazen medidas 40x50cm 10kg, tip
	141	Saco plá transparente atóxico, i capacida para cole alimento:
	142	Fardo, sã transparente sanfonac reciclado micra, m 80x50cm de alime
		Etiquetas couchê, i 60x40mr

	143	1000 uni identifica padrão A informaç impressa /manipul conserva /resfriado
	144	FÓSFOR corpo de aproxima com 40 fi caixas

VALOR TOTAL ESTIMADO CAMPUS

CAMPUS

GRUPO	ITEM	DES
	145	ABACATE natura, ta uniforme, sujidades resíduo d estar em consumo, graves co murcho, c queimado rachadura doenças.
	146	ABACAXI natura, ta uniforme, sujidades resíduo d estar em consumo, graves co murcho, c queimado rachadura doenças.
	147	ABÓBOR sem mani tamanho lesões, ra isenta de mecânico transporte
	148	ABOBRIN sem mani tamanho lesões, ra isenta de mecânico transporte
		ACELGA, natura, ta uniforme,

	149	tenro, livre sujidades resíduo de estar em consumo, como pod murcho, c queimado rachadura doenças.
	150	AGRIÃO, qualidade coloração desenvol danificada larvas, re: Deverá es para cons graves co murcho, c queimado rachadura doenças.
	151	ALFACE, 250g, de tamanho bem dese folhas ext sujidades resíduo de estar em consumo, como pod murcho, c queimado rachadura doenças.
	152	ALHO- in cabeça in uniformes primeira c sem umid apresenta parasitas.
	153	ALMEIRÃ qualidade coloração desenvol danificada larvas, re: Deverá es para cons graves co murcho, c queimado rachadura doenças.
		BANANA in natura, uniforme, sujidades

	154	resíduo de estar em consumo, graves com murchos, com queimaduras, rachaduras e doenças.
	155	BANANA espécie de qualidade amadurecida sem ruptura e embalagem resistente pesagem semanal. secundária monobloc
	156	BATATA in natura, uniforme, sujidades resíduo de estar em consumo, como podre, murchos, com queimaduras, rachaduras e doenças.
	157	BATATA qualidade coloração livre de sementes larvas, rejeitos. Deverá estar para consumo graves com murchos, com queimaduras, rachaduras e doenças.
	158	BERINJE natura, tamanho uniforme, sujidades resíduo de estar em consumo, graves com murchos, com queimaduras, rachaduras e doenças.
		BETERRABA natura, tamanho uniforme, sujidades resíduo de estar em

GRUPO 09 - HORTIFUIT	159	consumo, como pod murcho, c queimado rachadura doenças.
	160	CEBOLA, CULINÁR RÉSTIA, QUALIDA CASCAS ACONDIC EMBALA LIMPAS C DO PROI
	161	CEBOLIN de 1ª qua tamanho livre de su larvas, re: Deverá es para cons graves co murcho, c queimado rachadura doenças.
	162	CENOUR natura, ta uniforme, sujidades resíduo d estar em consumo, como pod murcho, c queimado rachadura doenças.
	163	COENTR 1ª qualida coloração sujidades resíduo d estar em consumo, como pod murcho, c queimado rachadura doenças.
	164	COUVE, f natura, ta uniforme, tenra, livre sujidades resíduo d estar em consumo, como pod murcho, c

		queimado rachadura doenças.
	165	LARANJA in natura, uniforme, sujidades resíduo de estar em consumo, graves com murcho, com queimado rachadura doenças.
	166	MAÇÃ, tipo natura, ta uniforme, sujidades resíduo de estar em consumo, graves com murcho, com queimado rachadura doenças.
	167	MAMÃO F qualidade coloração livre de su larvas, re Deverá es para cons defeitos g amassado descolora com man por praga
	168	MANDIOCA casca lisa grande, com descasca descasca Apresenta transpare fechamen lacradas, nome do endereço Agricultur data de fe
	169	MELANC natura, ta uniforme, parasitas, fertilizante perfeito e madura, s como pod murcho, c

		queimado rachadura doenças.
	170	MELÃO, e in natura, uniforme, sujidades resíduo de estar em consumo, graves co murcho, c queimado rachadura doenças.
	171	PEPINO, in natura, uniforme, sujidades resíduo de estar em consumo, como pod murcho, c queimado rachadura doenças.
	172	PIMENTÃO qualidade coloração livre de su larvas, re: Deverá es para cons graves co murcho, c queimado rachadura doenças.
	173	QUIABO, natura, ta uniforme, parasitas, fertilizante perfeito e: sem defei podridão, deformad queimado rachadura doenças.
	174	REPOLHO qualidade coloração folhas dai parasitas, fertilizante perfeito e: sem defei podridão, deformad

		queimado rachadura doenças.
	175	RÚCULA, qualidade coloração desenvolv danificad larvas, re Deverá es para cons graves co murcho, c queimado rachadura doenças.
	176	SALSA, n qualidade coloração sujidades resíduo d estar em consumo, como pod murcho, c queimado rachadura doenças.
	177	TANGER qualidade coloração sujidades resíduo d estar em consumo, graves co murcho, c queimado rachadura doenças.
	178	TOMATE in natura, uniforme, parasitas, fertilizante perfeito e sem defei podridão, deformad queimado rachadura doenças.
	179	VAGEM, i natura, ta uniforme, parasitas, fertilizante perfeito e sem defei podridão, deformad

		queimado rachadura doenças.
	180	Amido de Milho, em
	181	Achocolat Sabor: Tr Adicional: Vitaminas
	182	AÇUCAR qualidade granuloso matéria te fragmento acondicio original de informaçã fabricaçã estampad
	183	AZEITON 150g(pes graúda, S acondicio limpa, res Embalage externam identificaç informaçã de lote da quantidad do registr Agricultur mínima de data de e
	184	AÇAFRÃ 1ª qualida aromatiza químicos. atóxica, c caracterís pó, fino, s estranha, outros da
	185	AMENDO Embalage descasca seleciona Acondicio plástico a resistente externam identificaç quantidad fabricaçã além das Validade contar da
		ARROZ, I pacote de subgrupo validade,

	186	fabricante acondicio polipropile do fabrica terrosa, p manchas estranhos
	187	BANANA partir da c (banana), AÇÚCAR ou fardo c individuai
	188	BATAT P. Processa Tipo Forn Apresenta Consumo
	189	BEBIDA L fermentac de leite c fruta. Sab Embalage
	190	BISCOITO Feito de F de primei
	191	BISCOITO Redondo Tipo: Mar Adicionais Classifica
	192	Aromatiza Apresenta Sabor: Be
	193	BISCOITO apresenta classifica
	194	CANELA Ambienta Aroma: C Vareta De Básica: P Resina Ve
	195	CHÁ MAT erva mate espécies genuínos. mínimo de entrega.
	196	COCO R/ ralado e s mofo, de substânci amêndoa umedecid tecnológic impureza Embalage informaçã fabricaçã

		conformid sanitária \ de 2 mes entrega.
	197	COLORA qualidade aromatiza químicos. atóxica, c caracterís pó, fino, s estranha, outros da
	198	CREME E leite, lata homogeni de fabrica dias no di Embalage conforme sanitária \
	199	ERVILHA (salmoura com impr identificaç registro no (SIF, IMA fabricação apresenta latas de 1 estufamei Validade após a da
	200	EXTRATO 850g extr concentra sem peles de 1% de cloreto de massa mo modificaç química o produto, e pelo fabri dos ingre nutriciona data de fa estampad embalage caixas co unidades. apresenta Validade após a da
		FARINHA especial p moagem trigo, isen (tolerado umidade) ácido fólic

GRUPO 10 - NÃO PERECÍVEIS

201	embalagem isenta de ou parasita fragmento pó fino, bi embalagem fabricante fabricação informação informação
202	FARINHA qualidade apresenta fragmento de fabrica informação fabricante embalagem
203	FARINHA
204	FEIJÃO, (grãos inte lisos, isentos de pedras ou fungos ou umidade. mínimo, c do produto o número fabricação validade. polietileno líquido m
205	FEIJÃO F grãos inte lisos, isentos de pedras ou fungos ou umidade. mínimo, c do produto o número fabricação validade. polietileno líquido de
206	FUBÁ, TI EMBALAGEM FABRICA INFORMA DATA DE DE VALID INTEGRA NENHUM Embalagem
	GOIABA i coloração livre de s larvas, re Deverá e

207	para cons defeitos g amassado descolora com man por praga
208	Chocolate Apresenta Tradicional
209	Guardanet Celulose Medidas / comprime Cm, Cor: Adicionais Pacote cc
210	LEITE, IN pasteuriza embalage litro, origi lacradas, nutriciona prazo de contato p consumid mínimo d entrega
211	Leite Em Teor Gord Solubilida
212	LOURO. embalage qualidade aromatiza químicos. atóxica, c caracterís folhas, se caruncho: danos.
213	MACARR OVOS, fo embalado fabricante transpare fabricação com infor isentos de mofos, de firmes.
214	MARGAR cremosa, vitamina E GORDUR de 1 kg
215	MILHO VI Lata de 1 verde e si Não conté embalage apresenta

	amassos. embalage
216	ÓLEO DE FRASCO: ORIGINA FABRICA NA EMBA FABRICA VALIDAD
217	ORÉGAN seca e m fabricaçã aproxima
218	PÃO DE I de farinha e ferment <u>quente</u> , tij gordura tr vegetal hi ao toque. individuai com valid fabricante
219	PÃO DE (C polvilho d ingredient outros sal /grande, e congelado
220	PÁPRICA Páprica , .
221	SAL, REF PACOTE ORIGINA FABRICA FABRICA VALIDAD FABRICA DOS ING QUALIDA
222	SUCO CC FRUTA S adição de ingredient concentra rendimen do suco c 1,5l de su
223	SUCO CC FRUTA S adição de corante n e suco co rendimen do suco c 1,5l de su
	SUCO CC FRUTA S adição de ingredient

	224	concentra rendimen do suco c 1,5l de su
	225	SUCO CC FRUTA S de açúcar ingredient concentra rendimen do suco c 1,5l de su
	226	SUCO CC FRUTA S adição de ingredient concentra rendimen do suco c 1,5l de su
	227	VINAGRE especifica de fabrica embalage dados nut em embal 750 ml de mínima de
	228	MEL DE / 1º qualida embalage resistente denomina fabricante Ministério ou SIM), (validade e
	229	BACON. (animal: su manta, co textura ca de boa qu embalage resistente vácuo ou denomina fabricante Ministério ou SIM), (validade e conserva Data de v meses ap
	230	CARNE E limpa, ser qualidade gordura, c em embal resistente vácuo ou denomina

		fabricante Ministério ou SIM), e validade e
	231	CARNE M DE BOVIL caracterís extra limp isenta ao congelada embalagem resistente vácuo ou denomina fabricante Ministério ou SIM), e validade e
	232	Carne Bc Corte: Pa Peça Inte Conserva
	233	CARNE S NATURA, /bisteca, e apresenta congelada adicionais aproxima congelada textura ca de boa qu embalagem resistente vácuo ou denomina fabricante Ministério ou SIM), e validade e e 5kg
	234	CHARQU resfriado, caracterís cor, odor, caracterís qualidade embalagem resistente vácuo ou denomina fabricante Ministério ou SIM), e validade e 5kg
		COXA/SC frango, tip caracterís tempero, com cor, e

GRUPO 11 - PERECÍVEIS (PROTEÍNAS E REFRIGERADOS)

235	caracterís qualidade embalage resistente vácuo ou denomina fabricante Ministério ou SIM), (validade €
236	LINGUIÇ, caracterís defumada odor, sabi caracterís qualidade embalage resistente vácuo ou denomina fabricante Ministério ou SIM), (validade €
237	LINGUIÇ, caracterís congelada textura ca de boa qu embalage resistente vácuo ou denomina fabricante Ministério ou SIM), (validade € 5kg.
238	OVOS, C GRANDE higienizac entre 55g acondicio papelão, (c organolépt mínima de entrega.
239	PEITO DE <u>sem osso</u> adicionais com cor, (c caracterís qualidade embalage resistente vácuo ou denomina fabricante Ministério ou SIM), (c validade €

	240	PESCADO ESPÉCIE filé, congelado escamas nadadeira sem aditivo Aspecto próprio da própria da esverdeado de parasita odor e sal Apresenta transpare fechamen lacradas, nome do endereço Agricultur data de fe Atender a qualidade /2017 do Pecuária Embalage
	241	QUEIJO vaca, vari Apresenta embalage fatiado de da marca validade. haver trar SIM, SIF
GRUPO 12 - EMBALAGENS	242	Saco plá resistente armazen medidas 25x35cm tipo bobin
	243	Saco plá resistente armazen medidas 30x40cm tipo bobin
	244	Saco plá resistente armazen medidas 40x50cm 10kg, tip
	245	Saco plá transpare atóxico, i capacida para cole alimento
		Fardo, se transpare

	246	sanfonac reciclado micra, m 80x50cm de alime
	247	Etiquetas couchê, l 60x40mr 1000 uni identifica padrão A informaç impressa /manipul conserva /resfriado
	248	FÓSFOR embalage

VALOR TOTAL ESTIMADO CAI

CAMPUS

GRUPO	ITEM	DESC
	249	AÇAFRÃ de 1ª qu conserva aditivos c plástica e sabor e t Apreseta sem apa carunchc danos.
	250	ALHO in branco, c grandes firmes, co externos prejudiqu de doenç físicos e manuseio boas con Fornecir
	251	BANANA De 1ª qu penca, fr maturaçã cascas u máximo c tamanho espécie, defeitos, Isento de

GRUPO 13 - HORTIFRUIT

danos físicos oriundos de transporte, perfuração, condição de transporte granel.

252

BATATA, qualidade, coloração, livre de sementes, larvas, etc. Deverá estar livre para consumo, sem graves danos, amassados, descoloridos, com manchas, injúrias por kg

253

BETERRABA, compacta, desenvolvida, maturação completa, tamanho médio, sem defeitos internos, sem pragas, sem danos mecânicos, manuseio adequado, boas condições de conservação, isenta de umidade, Fornecer

254

LIMÃO, (rosa ou limão), tamanho médio, odor agradável, desenvolvida, firme, sem defeitos internos, sem pragas, sem danos mecânicos, manuseio adequado, boas condições de conservação, isenta de umidade, Fornecer

255

PIMENTÃO, amarelo, íntegro e sem danos, qualidade, sem sujidades, unidade, físicos e

		manuseio Fornecer
	256	PIMENTA vermelha íntegro e qualidade sujeidade: unidade: físicos e manuseio Fornecer
	257	REPOLHO qualidade coloração de folhas sujeidade: resíduo c estar em consumo como por murcha, descolora com mar injúrias p doenças.
	258	PÃO FR acondicio plástica, amasso, técnica a responsé
	259	ACHOC DIET, mi preparo c primeira com vitar ZERO AC CONTÉM a partir d vitaminas sabor ca Embalag livre de u estranho embalag fabricant fabricant prazo de na emba
		ADOÇAN Embalag dietético stévia, E embalag externar identifica quantida

260	de validade de 12 meses a contar da data de emissão da informação, em conformidade com a condição de acordo com o Decreto nº 7.011/01/98 da Presidência da República (Decreto nº 7.011/01/98 da Presidência da República) referenciado.
261	AMENDOIM (Castaanha) Embalagem: 1kg (descascado) TRITURADO (para uso culinário) em embalagem atóxica, tóxico, resistente a umidade, externa e identificável, com quantidade de fabricação, validade e validade nutricional de 6 meses a contar da data de recebimento.
262	ARROZ, branco, pacote de 5kg, fino, subarrefrescado, prazo de validade de 12 meses a contar da data de fabricação, acondicionado em embalagem de polipropileno original e sem danos, sem matéria tóxica, sem fungos, sem fragmentos.
263	AZEITONADO (Castaanha) Embalagem: 1kg (drenado) CAROÇO (Castaanha) Embalagem: 1kg (atóxica). Imediatamente após a apresentação dos dados de procedência nutricional, data de validade do produto, no Ministério da Saúde. Data de validade de 6 meses a contar da data de entrega e validade.
	BISCOITO CRACKER (salgado) de primeira qualidade, perfeito e Não deve

264	carunchos. Deve apresentar-se sem danos, sem manuseio, embalagem original, fabricante, procedêr, nutricional e validade mínima de 12 meses a partir da entrega.
265	CAFE TORRADO de café tipo 1, pacote de 500g, em vácuo ou atmosfera de gás inerte, homogêneo, aroma e sabor de acordo com o produto de referência. Coração superior.
266	CHÁ MATE - erva mate, folhas de qualidade genuínas, validade mínima de 12 meses a partir da entrega.
267	CHIMICHURRI desidratado, qualidade superior, aromatizado com ervas e especiarias químicas, atóxica, com textura cremosa. Apreseta-se sem aparar, sem carunchos e danos.
268	CHOCOLATE Chocolate em barra, linha premium, o preparo de acordo com as receitas e diretrizes, embalado em embalagem de 1kg, com validade máxima de 12 meses a partir da entrega.
	COCO RALADO e moído, de qualidade superior, amêndoas e medula de coco, tecnologia de produção.

269	de impur ranço. Er 500g, coi nutriciona validade, a legislaç Validade partir da
270	COLORA qualidade aromatiza químicos atóxica, c textura c Apreseta sem apa carunchc danos.
271	COMINH qualidade aromatiza químicos atóxica, c textura c Apreseta sem apa carunchc danos.
272	CREME leite, lata qualidade sem glúte no máxin entrega. fabricante legislaçã
273	CURRY, sem con aromatiza químicos atóxica, c textura c Apreseta sem apa carunchc danos.
274	ERVILHA (salmoura impressão fabricante, Ministério ou SIM), d e lote. Se a de latas de estufament mínima de entrega.

GRUPO 14 - NÃO PERECÍVEIS

275	EXTRAT extrato d pura polp peles e s 1% de aç cloreto d massa m modifica química produto, originalm em emba aproxime especific informaç do fabric fabricaçã estampa embalag caixas co unidades apresent amassad
276	FARINH/ 1º qualid apresent fragment data de f validade, nutricion fabricant embalag
277	FARINH/ de milho, de 1ª qua 500 gran fabricant informaç de fabric validade. não conti anormali terrosa, f livre de u estranho mínimo c entrega.
278	FARINH/ especial moagem trigo, ise umidade de umida ferro e á em emba fabricant terrosa, f

	livre de u estranho branco, e embalag fabricant fabricaçã informaç informaç
279	FEIJÃO I grãos int liso, isen pedras o fungos o umidade no mínim fabricant CNPJ do do lote, e data ou p Embalag transpare de 1 kg.
280	FEIJÃO, novo, grã brilhoso, terrosa, p estranho e livre de contendo do fabric CNPJ do do lote, e data ou p Embalag transpare de 1 kg.
281	FERMEN 250G - p substânc substânc que pela /ou umidi desprenc de expar com farir féculas, e volume e estar sec apresent acondici original d identifica de valida fabricant mínimo c entrega.
	FUBÁ. F

282	fubá, pacote embalagem fabricante informação de fabricação validade. não contém anormalidade de 6 meses entrega.
283	LEITE, IN vaca pasteur líquido, e PARK de fabricante informação de fabricação validade, para atender consumidor mínimo de entrega
284	LOURO. inteira, em 1ª qualidade conserva aditivos e plástica e sabor e t Apresenta aparência parasitas
285	MACARF pacote de espaguete embalado fabricante transparente fabricação com informação isentos de mofo, de firmes
286	MARGAR cremosa vitamina GORDUR
287	MILHO V CONSERVA sal), com clara de i fabricante Ministério IMA ou S fabricação apresenta latas não

	amassad de 04 me entrega.
288	NÓS MO qualidade aromatiza químicos atóxica, c textura c Apreseta aparênci parasitas
289	ÓLEO DI FRASCC EMBALA PELO FA CONSTA DATA DE PRAZO I QUALID/
290	PÁPRIC/ de 1ª qu conserva aditivos c plástica e sabor e t Apreseta sem apa carunchc danos.
291	PIPOCA. 1, amare em paco Premium máximo c entrega.
292	SAL, REI PACOTE EMBALA PELO FA DATA DE PRAZO I DADOS I INFORM INGRED QUALID/
293	VINAGRI especific data de f validade, do fabric nutricion embalag 750 ml d mínima c
	BACON.

	294	animal: s em mant e textura produto, apresent transpare fechame lacradas, nome do endereço da Agricu SIM), da validade conserva fabricanti mínima c de entreg
	295	BEBIDA fermenta soro de l polpa de variados.
	296	CHARQU SECA, re dianteira adicionai e textura produto, apresent transpare fechame lacradas, nome do endereço da Agricu SIM), da validade 5kg kg
	297	LINGUIÇ tipo suín Cor, odor caracterí boa quali embalag resistent vácuo ou denomina produto, registro n Agricultu data de f lote. Pac Prazo mí meses a
		LINGUIÇ cozida de com cor,

GRUPO 15 - PERECÍVEIS (PROTEÍNAS)	298	caracterí boa quali embalag resistente vácuo ou denomina produto, registro n Agricultu data de f lote. Pac Prazo mí meses a
	299	MIOLO C RESFRI/ bovina ti com teor até 10%, coágulos oriundas peça inte boas con manchas de paras Deverá s transport adequad ANVISA- fornecida embalag transpare contendo produto, fabricaçã Prazo mí meses a
	300	MÚSCUL RESFRI/ bovina ti teor de g gordura), coágulos oriundas moída na em boas sem mar livres de Deverá s transport adequad ANVISA- fornecida embalag transpare pacotes e informaç forneced

		e prazo c mínimo c a partir d
	301	OVOS, h peso unit classe A, caixas de caracterí mantidas
	302	PEITO D CONGEL osso, res com cor, caracterí boa quali embalag resistente vácuo ou denomina produto, registro n Agricultu data de f lote. Pac
	303	PERNIL RESFRI/ suína tip máximo c isenta de em cubos Deverá e condição manchas de paras Deverá s transport adequad ANVISA- fornecida embalag transpare pacotes c informaç forneced e prazo c mínimo c a partir d
	304	SOBREC tipo sobr adicionai resfriado odor, sal caracterí boa quali embalag resistente vácuo ou

		denomin produto, registro n Agricultu data de f lote. Pct
GRUPO 16 - EMBALAGENS	305	Saco plá resistent armazen medidas 25x35cm tipo bobii
	306	Saco plá resistent armazen medidas 30x40cm tipo bobii
	307	Saco plá resistent armazen medidas 40x50cm 10kg, tip
	308	Saco plá transpare atóxico, i capacida para cole alimento:
	309	Fardo, s transpare sanfonac reciclado micra, m 80x50cm de alime
	310	Etiquetas couchê, i 60x40mr 1000 uni identifica padrão A informaç impressa /manipuli conserva /resfriadc
VALOR TOTAL ESTIMADO DO CAM		311
		FÓSFORC embalagen
CAMPUS TR		
GRUPO	ITEM	DES
		ABACAT

	312	natura, tã uniforme sujidade: resíduo c estar em consumo graves co amassad descolori com mar injúrias p
	313	ABACAX natura, tã uniforme sujidade: resíduo c estar em consumo graves co amassad descolori com mar injúrias p
	314	ABÓBOR manchas, c uniformes. rachaduras físicos e/o transporte
	315	ABOBRIN manchas, c uniformes. rachaduras físicos e/o transporte
	316	ACELGA, tamanho e desenvolvi danificada: larvas, resí estar em po consumo, s podridão, i deformado sol, com m por pragas
	317	ALFACE, de 1ª quali coloração i desenvolvi externas de parasitas, l fertilizante estado par graves con murcha, de queimado i rachaduras doenças.

	318	ALHO- in inteira, der firmes e co qualidade, umidade, r mofos ou p
	319	BANANA natura, tan polpa firm parasitas, l fertilizante estado para defeitos gr amassado, descolorad manchas, r pragas ou c
	320	BANANA espécie pra qualidade, amadureci rupturas, a embalagen resistente, prazo de v embalagen monoblocc
	321	BATATA natura, tan polpa firm parasitas, l fertilizante estado para graves con murchos, de queimado rachaduras doenças.
	322	BATATA in natura, t uniforme, l sujidades, l fertilizante estado para graves con murchos, de queimado rachaduras doenças.
	323	BERINJEI natura, tan polpa firm parasitas, l fertilizante estado para defeitos gr amassado, descolorad manchas, r pragas ou c
		BETERRA

	324	natura, tam polpa firme parasitas, l fertilizante estado para graves con murcha, de queimado rachaduras doenças.
	325	CEBOLA, CULINÁR RÉSTIA, 1 QUALIDADE CASCAS ACONDIC EMBALA LIMPAS C PRODUTO
	326	CEBOLIN 1ª qualidac coloração sujidades, fertilizante estado para graves con murcha, de queimado rachaduras doenças.
	327	CENOUR natura, tam polpa firme parasitas, l fertilizante estado para graves con murcha, de queimado rachaduras doenças.
	328	COENTRO qualidade, coloração sujidades, fertilizante estado para graves con murcha, de queimado rachaduras doenças.
	329	COUVE F natura, tam bem desen folhas dani parasitas, l fertilizante estado para graves con murcha, de

GRUPO 17- HORTIFUIT

	queimado, rachaduras, doenças.
330	COUVE, f, qualidade, coloração, desenvolvimento, danificada: larvas, resíduo, estar em processo de consumo, e podridão, e deformado, e sol, com m por pragas
331	GOIABA, coloração, livre de s, larvas, re Deverá e para con defeitos q amassado, descolora com mar injúrias p
332	LARANJA, natura, tan polpa firme, parasitas, l fertilizante estado para defeitos gr amassado, descolorad manchas, r pragas ou c
333	MAÇÃ, ti, natura, tan polpa firme, parasitas, l fertilizante estado para defeitos gr amassado, descolorad manchas, r pragas ou c
334	MAMÃO, qualidade, coloração, de sujidade de fertiliza perfeito es maduro, se podridão, e deformado sol, com m por pragas
	MANDIOCA

	335	casca lisa, característi (Mandioca Apresentaç transparent fechament com denor produto, fa no Ministé IMA ou SI validade e
	336	MANGA c tamanho e firme, livre larvas, resí estar em po consumo, i graves con murcho, de queimado i rachaduras doenças.
	337	MAXIXE, tamanho e firme, livre larvas, resí estar em po consumo, s podridão, e deformado sol, com m por pragas
	338	MELANC natura, tam livre de su; resíduo de em perfeito madura, se podridão, e deformado sol, com m por pragas
	339	MELÃO, e natura, tam polpa firm parasitas, l fertilizante estado para defeitos gr amassado, descolorad manchas, r pragas ou c
	340	PEPINO, c natura, tam polpa firm parasitas, l fertilizante estado para graves con murcho, de

		queimado, rachaduras, doenças.
	341	PIMENTÃO in natura, tamanho uniforme, ausência de sujidades, sem fertilizante, em estado para consumo, sem graves com defeitos, sem murcho, sem queimado, sem rachaduras, sem doenças.
	342	QUIABO, tamanho e cor uniforme, ausência de sujidade, sem fertilizante, em perfeito estado, sem defeitos graves, sem amassado, sem descoloração, sem manchas, sem pragas ou doenças.
	343	REPOLHO in natura, tamanho médio, livre de sujidades, sem fertilizante, em estado para consumo, sem graves com defeitos, sem murcho, sem queimado, sem rachaduras, sem doenças.
	344	RÚCULA, qualidade, cor verde, sem coloração amarelada, sem desenvolvimento de pragas, sem danificação por larvas, sem resíduos, sem estar em processo de consumo, sem podridão, sem deformado, sem sol, com no máximo 10 dias por pragas.
	345	SALSA, in natura, tamanho médio, livre de sujidade, sem resíduo de fertilizante, em perfeito estado, sem defeitos graves, sem amassado, sem descoloração, sem manchas, sem pragas ou doenças.
		TANGERINA, qualidade, cor laranja, sem sujidades, sem

	346	fertilizante estado para defeitos gr amassado, descolorad manchas, r pragas ou c
	347	TOMATE, natura, tan livre de su resíduo de em perfeito defeitos gr amassado, descolorad manchas, r pragas ou c
	348	VAGEM, tamanho e de sujidade de fertiliza perfeito es defeitos gr amassado, descolorad manchas, r pragas ou c
	349	ARROZ, E de 05 kg, c polido, cor informação fabricação, embalagen transparent isento de n fungos, m fragmentos
	350	CHIPA. in leite, queij trans.
	351	Biscoito : Sem Rec 400g
	352	EXTRATO 850g extr concentra sem peles de 1% de cloreto de massa m modificaç química o produto, e pelo fabri dos ingrei nutricion data de fe estampad embalage caixas co unidades.

GRUPO 18 - NÃO PERECÍVEIS

	apresenta Validade após a da
353	FARINHA especial moagem trigo, isei umidade de umida ferro e á em emba fabricant terrosa, f livre de u estranho branco, e embalag fabricant fabricaçã informaç informaç
354	FARINHA 1º qualid apresent fragment data de f validade, nutricion fabricant embalag
355	FEIJÃO, c grãos inte isento de n corpos estr e livre de t contendo, 1 fabricante fabricante, fabricação validade. E transparen mínimo de
356	FEIJÃO P inteiros, as de matéria estranhos, de umidad mínimo, o produto, o número do a data ou p Embalager transparen kg.
357	FUBÁ, TI EMBALA FABRICA INFORMA DATA DE

	DE VALII INTEGRO NENHUM Embalager
358	GOIABA amido, ol fruta adic enzima lã embalag 50g, em
359	Guardanap Celulose , Medidas A 23 Cm, La Característ Absorvent
360	LEITE, IN vaca pas líquido, e PARK de fabricant informaç de fabric validade, para ater consumic mínimo c entrega
361	MACARR OVOS, for originalme resistente e fabricação informaçõe fungos, pa inteiros e f
362	MILHO V Lata de 2k e salmoura glútem. Se apresentar Apresentar
363	MARGAR enriquecid e SEM GC Embalager
364	ÓLEO DE FRASCOS ORIGINA FABRICA NA EMB/ FABRICA VALIDAE
365	Proteína Apresent Físico: D carne bo
	Proteína Apresent

	366	Físico: D frango.
	367	PÃO DE C polvilho de ingrediente sabores, fo apresentaç
	368	SAL, REF PACOTE 1 ORIGINA FABRICA FABRICA VALIDAI FABRICA DOS INGI QUALIDA
	369	VINAGRE especificaç fabricação embalagen dados nutr embalagen de 1º quali 4,0%.
	370	BACON. c animal: sui manta, con característi qualidade, embalagen com fecha lacradas, c do produto registo no (SIF, IMA fabricação, conservaçã Data de va após data c
	371	CARNE B limpa, sem qualidade, gordura, co embalagen com fecha lacradas, c do produto registo no (SIF, IMA fabricação, 1kg e 5kg
	372	CARNE M DE BOVIL adicionais primeira q de gordura em embala resistentes ou bem lac do nome d endereço, 1

GRUPO 19 - PERECÍVEIS (PROTEÍNAS E REFRIGERADOS)

		Agricultura, de fabricação entre 1kg e
373		CARNE S NATURA, /bisteca, ca apresentaç congelada, fatias de aq 180g, cong e textura c boa qualid embalagen com fecha lacradas, c do produto registo no (SIF, IMA fabricação, entre 1kg e
374		COXA/SC frango, tip característi tempero, r cor, odor, s característi qualidade, embalagen com fecha lacradas, c do produto registo no (SIF, IMA fabricação,
375		LINGUIÇ, característi defumada, sabor e tex produto, de apresentad transparent fechament com denor produto, fa no Ministé IMA ou SI validade e
376		OVOS, CI de galinha, unitário en acondicion com as car mantidas. ' após data c
377		PEITO DE osso, carac resfriado o sabor e tex produto, de apresentad transparent

		fechamento com denor produto, fa no Ministé IMA ou SI validade e
	378	PESCADC ESPÉCIE ' congelado couro, espi vísceras; s conservant espécie, cc manchas e isento de p sem odor e Apresentac transparen fechamento com denor produto, fa no Ministé IMA ou SI validade e característi na IN nº 3 Agricultura Abastecim de 800g.
GRUPO 20 EMBALAGENS	379	Saco plá resistente armazen medidas 25x35cm tipo bobii
	380	Saco plá resistente armazen medidas 30x40cm tipo bobii
	381	Saco plá resistente armazen medidas 40x50cm 10kg, tip
	382	Saco plá transparente atóxico, i capacida para cole alimentos
	383	Fardo, sã transparente sanfonac reciclado

		micra, m 80x50cm de alime
	384	Etiquetas couchê, 1 60x40mr 1000 uni identifica padrão A informaç impressa /manipuli conserva /resfriado
	385	FÓSFORC embalagen

VALOR TOTAL ESTIMADO DO CAMP

VALOR TOTAL ESTIMADO DA CC

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

As compras efetuadas pela Administração serão divididas em tantas parcelas que se comprovarem técnica e economicamente viáveis, uma vez que não seria viável receber os produtos de uma só vez, devido aos locais de armazenamento, perecibilidade dos itens e, também, porque o objetivo é receber produtos frescos e de qualidade.

Além disso, a compra dos produtos é economicamente viável em sua divisão, evitando assim desperdícios, que podem ocorrer por motivos de paralisação, evasão escolar, redução da demanda em períodos de feiras e visitas técnicas, falta de energia ou outra ocasião que modifique o andamento normal das aulas e oferta da alimentação escolar.

Considerando a necessidade da Administração Pública em adquirir gêneros alimentícios diversos para atendimento às demandas institucionais, justifica-se, com fundamento técnico e jurídico, a formação de lotes específicos para os grupos de produtos **perceíveis (ex: carnes, frios, laticínios), não perceíveis (ex: arroz, feijão, óleo) e hortifrutigranjeiros (ex: frutas, legumes e verduras) embalagens (sacos plásticos, guardanapo, fósforo)**, conforme detalhado abaixo:

A divisão dos itens em grupos homogêneos considera:

a) Condições específicas de transporte e armazenamento:

- **Pereceíveis**, como carnes e laticínios, exigem **cadeia de frio (refrigeração contínua)** durante transporte e armazenamento, sob pena de deterioração e risco à saúde.
- **Hortifrutigranjeiros** possuem **elevada perecibilidade** e requerem entregas frequentes, muitas vezes diárias, além de cuidados específicos no manuseio e transporte.
- **Não perceíveis**, por sua vez, são mais estáveis, com prazos de validade estendidos, podendo ser entregues em maiores volumes e menor frequência, sem exigências especiais de conservação.

b) Logística e custos operacionais:

O agrupamento por similaridade reduz custos de transporte, facilita a operação logística e **evita repasse de custos indevidos** pelos fornecedores, como o custo de veículos refrigerados para produtos que não exigem tal condição.

c) Racionalização administrativa e ampliação da competitividade:

Essa separação permite a **participação de fornecedores especializados**, inclusive **micro e pequenas empresas**, promovendo maior competitividade e conformidade com a Lei Complementar nº 123/2006. Além disso, evita a concentração de fornecimento em um único fornecedor generalista, o que mitiga riscos contratuais.

A medida está amparada nos seguintes dispositivos:

- **Lei nº 14.133/2021** – Nova Lei de Licitações e Contratos:
 - **Art. 40, §1º:** “Sempre que possível, o objeto da licitação será dividido em lotes, visando à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala.”
 - **Art. 11, inciso I:** Determina que a licitação buscará a proposta mais vantajosa, observando critérios de eficiência e economicidade.
- **Princípios constitucionais (Art. 37 da CF/88):** Legalidade, Impessoalidade, Moralidade, Publicidade e Eficiência.
- **Acórdão TCU nº 1.793/2011 – Plenário:** Reconhece a legalidade da divisão por lotes como forma de viabilizar a contratação mais vantajosa e ampliar a competitividade.
- **Jurisprudência do TCU:** A divisão por lotes deve se basear em critérios técnicos, logísticos e operacionais, sendo vedado o fracionamento indevido para fugir da modalidade licitatória.

Diante do exposto, conclui-se que a **divisão do objeto em quatro lotes distintos**, conforme a natureza dos produtos (perecíveis, não perecíveis, hortifrutigranjeiros e embalagens), é **tecnicamente justificável, legalmente amparada** e atende ao princípio da obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração.

Recomenda-se, portanto, a adoção dessa estruturação no edital do pregão, com a devida inserção desta justificativa no processo administrativo correspondente.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Contratação de mão de obra terceirizada de cozinheiro e auxiliar de cozinha;

Contratação de recarga de gás de cozinha;

Contratação de serviço especializado de teste de estanqueidade;

Aquisição de utensílios, eletrodomésticos e equipamentos de refrigeração;

Contratação de serviço de dedetização, desratização e limpeza de caixa d'água;

E outros que se fizerem necessários para adequação física do local de preparo das refeições e armazenagem dos gêneros;

E outros que se fizerem necessários para adequação física do refeitório, quando houver;

Acompanhamento in loco de profissional nutricionista, minimamente, nas unidades que ofertam alimentação quente que requer manipulação de alimentos.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

ALINHAMENTO COM O PLANO DE DESENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL 2028

ALINHAMENTO AOS PLANOS ESTRATÉGICOS (PDI-PAC/outras planos estratégicos específicos)		
ID	Objetivos Estratégicos	Nome do documento <
Perspectiva 2	Processos Acadêmicos	Plano de Desenvolvimento - 2028 página 68
Objetivo Estratégico 2	2. FORTALECER AS ATIVIDADES DE ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL NO IFMS	Plano de Desenvolvimento - 2028 página 68
Processo de contratação Relatório: <u>PCA 189/2025 - Atualizado.</u>		
 (Ctrl) ▾		

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A aquisição almeja contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos, por meio da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

Ademais, a alimentação constitui uma das necessidades mais fundamentais para o ser humano, além das implicações fisiológicas, envolve aspectos sociais, psicológicos, econômicos e uma missão educativa e social de oferecer uma refeição nutricionalmente adequada em termos qualitativos e quantitativos. Desta maneira, a oferta de merenda escolar tem por objetivo oferecer ao aluno, por meio de uma ação efetiva, um importante instrumento de satisfação de uma necessidade básica e de real função acadêmico-social, o qual vem de forma completa contribuir para seu melhor desempenho e formação integral, bem como, diminuir a evasão escolar.

Ressaltamos que o não atendimento desta solicitação implicará no comprometimento da qualidade nutricional das refeições servidas ou mesmo a inviabilidade no oferecimento de tais refeições, o que pode impactar no rendimento acadêmico dos alunos ou mesmo inviabilizar sua permanência no campus.

13. Providências a serem Adotadas

Após a celebração do Contrato, os Diretores-Gerais dos campi participantes deverão providenciar, dentre seu corpo de servidores, a nomeação da equipe de fiscalização, devendo-se ao Gestor e ao Fiscal o papel de analisar, julgar e receber os materiais solicitados, de forma a verificar se todas as especificações técnicas e exigências solicitadas foram cumpridas.

14. Possíveis Impactos Ambientais

1. Por se tratar de aquisição de gêneros alimentícios, o planejamento das refeições, o armazenamento, o manuseio e o descarte dos alimentos devem ser realizados de forma adequada a fim de evitar desperdícios;
2. Otimizar o reaproveitamento de restos de alimentos em projetos de compostagem;
3. Consumo racional de água no preparo das refeições, limpeza e higienização que o processo exige;
4. Consumo racional de energia elétrica a partir de eletrodomésticos em bom estado de conservação /manutenção e com selo de eficiência energética.

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

15.1. Justificativa da Viabilidade

Conforme justificativa constante neste Estudo Técnico Preliminar

16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

CINTIA LORENA DE CARVALHO FIGUEIREDO

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 08/05/2025 às 14:25:43.

CELLY NATALY CAVALCANTE DE SOUZA

Membro da comissão de contratação

FLAVIANE PARREIRA PEREIRA ALVES

Membro da comissão de contratação

ANDRE LUIZ BARBOSA

Membro da comissão de contratação

Documento Digitalizado Público

nº 32/2025 - Digital

Assunto: nº 32/2025 - Digital
Assinado por: Cintia Figueiredo
Tipo do Documento: Estudo Preliminar
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Documento Original

Documento assinado eletronicamente por:
■ **Cintia Lorena de Carvalho Figueiredo, DIRETOR(A) - CD4 - TL-DIRAD**, em 08/05/2025 13:29:13.

Este documento foi armazenado no SUAP em 08/05/2025. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifms.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 713857
Código de Autenticação: 817f402943

